Előszó

Kedves Olvasó!

Ahogy ígértem folytatom a második kötettel a visszaemlékezéseket. A hosszú szünet, oka betegségem és a rengeteg anyag rendezése, ami emberfeletti feladat. Persze mivel továbbra sem kaptam senkitől anyagi támogatást nehezen kuporgatom össze rá a pénzt. Az első kötetben ízelítőt kaptunk a Demecseri emberek életéből, folytatjuk a múltunk kutatását, de ebben már neked tisztelt olvasó segítségemre kell lenned. Akinek él a családjában még a nagypapa nagymama, meg kell ragadni az alkalmat, és meséltetni kell, kérdésekkel segítve a visszaemlékezést. A nagyik élettörténetének rögzítése, összehozza a családot. A kérdés csak az, hogyan őrizzük meg idős rokonaink történeteit a következő generációk számára? A szülők, nagyszülők tudása, családi történetei, emlékei pótolhatatlan kincsek, amelyeket meg kell őrizni. A beszélgetések erősítik az összetartozást érzik a szeretet a törődést, ami melegséggel tölti el szívüket. A mesék segíthetik az emlékek megőrzését, átmentését a következő generációk számára. Mit kérdezzünk tőle? Milyen volt a gyermekkora, iskoláskora, családalapítás, hétköznapok, ünnepnapok, történetek, események, munka, hagyomány, gyógyítás, szórakozás, de mindig csak egyet és nem fárasztva ki. Ha beszélni akar valamiről hagyjuk beszélni. Amit fontosnak vagy érdekesnek tartunk, tereljük arra a beszélgetést egy célzott kérdéssel. Mondjon el saját szavaival kedves családi történeteket, az élete legfontosabb eseményeit, személyes gondolatait, anekdotáit. Az évtizedes családi sztorik, saját hagyományok és vicces történetek mind-mind olyan dolgok, amiket jó hallani és megosztani egymással. Rögzítés; a kamera és a mikrofon zavaró ezért szigorúan rejtve kell használni, (mobiltelefon)de az a legjobb ha megjegyezzük a történetet és utólag leírjuk. Tegyük a telefont még a beszélgetés előtt az asztalra bekapcsolva, így el is feledkezhetünk róla és tényleg csak egymásra és az emlékek idézésére koncentrálhatunk. Később pedig egy hangszerkesztő programmal – okostelefon esetében már magán a készüléken – meg is vághatjuk a beszélgetést. Mikor beszélgessünk? A nagyi jobban szeret kettesben társalogni, akkor érdemes egy lusta délutánt kiszemelni és a lényeg a kényelmes, nyugodt légkör

megteremtése, amit senki és semmi nem zavar meg. Hogyan kérdezzünk? . Leginkább nyitott kérdéseket tegyünk fel, ez elindítja és gördülékenyebbé teszi a beszélgetést. Ha sok témánk van, próbáljuk több alkalomra osztani a beszélgetést. Legyen kötetlen, meleg hangvételű beszélgetés. Szerettessük meg vele a beszélgetést, tiszteljük meg teljes figyelemmel. Ne féljünk némi csendtől, ismételjük el miről beszélt, segít visszaemlékezzen és eszébe jussanak a részletek. Ne faggassuk olyanról ami láthatóan kellemetlen élmény volt számára. Persze nem jelenik meg minden, de a kapott anyagokat rendszerezni fogom, és megőrizzük az utókornak.

Búcsú Demecsertől

1999 szeptember 14. ez a nap számunkra jelentős és felejthetetlen dátum, s bár annak minden perce élesen vésődött emlékezetünkbe, szeretnénk maradandóbb írott formában is megörökíteni — mind a magunk, mind mások számára — azt az élményt és azokat az érzéseket, amelyekben az a nap részesített minket. Ezt a visszaemlékezést köszönettel és szeretettel ajánljuk mindazoknak, akik halottainktól régi otthonunktól való bucsunkat széppé, ünnepélyessé és könnyebbé tették számunkra . A köznyelvben "kastély'-nak titulált, de találóbban nemesi kuria jellegű volt otthonunkat a századforduló körül Dezső nagyapánk építtette s az azt körülvevő szép nagy park létesítésében hozzáértően sajátkezüleg is részt vett. Halála után Márta nagyanyánk a ház mögött kriptát Építtetett a család tagjainak végső nyugvóhelyéül. Nagyszüleinken kivül nagybátyánkat, a korán elhunyt Tibort is ott helyezték örök nyugovóra. Az első világháborút követő negyedszázadban szüleink, Endre és Tatjana voltak a kúria tulajdonosai, ennek a korszaknak már mi is részesei voltunk. hiszen az egybeesik szép gyermek- és ifjukorunkkal, mely ebben a számunkra kedves otthonban oly sok gyengéd szeretettől körülvéve telt el. Tudjuk, hogy egy kiváltságos osztály privilégiumait élveztük. s életmódunk csak ugy mint otthonunk kiemelkedett a környezetéből. Mi ebbe születtünk bele, s az akkori társadalmi rendszert természetesnek fogtuk fel. Ugyanakkor tudjuk azt is. hogy szüleink nem használták ki poziciójukat önzően,s minket is abban a szellemben neveltek, amely az ö életüknek és cselekedeteiknek is zsinórmértékül szolgált: a nemesi származás nem csak privilégiumokat jelent, hanem a szó mélyebb értelmében vett nemes életmódra kötelez.

Elek Tászia, Elek Tibor & Elek Beáta

Varga Gusztáv a legenda

(„ánde muro jiló kályi jág phábol")

"...mert a zene nyelvén mindenki érthető, és mindenkit lehet szeretni. Több kommunikációt lehet pozitívan közvetíteni..." (Varga Gusztáv)

Egy ember, akire a Nagyecsediek és a Demecseriek is méltán büszkék. 1959-ben született Nagyecseden. Hosszú éveken át élt Demecserben. 1978-ban megalapítja a Kalyi Jag együttest. 1991-ben létrejön a Kalyi Jag Roma Művészeti Egyesület. 1993-ban megnyílik az első iskolájuk Budapesten, majd Miskolcon és Kalocsán. 2000 - a Magyar Köztársasági Érdemrend Lovagkeresztje. A cigányság felemelkedésért többet tett mint bárki ezen a világon. Varga Gusztáv - lovag, kiváló előadóművész, zeneszerző, rendező, szövegíró, producer, Európa-Music TV- díjas, a Népművészet Ifjú Mestere, a World-Music Megastar-ja - álmodta meg és s vitte színre 2005-ben a Roma Legendát, az első roma rockoperát. A mű unikális értéket képvisel hazánkban és világszerte a roma identitás erősítése, és a cigányság kultúrájának, történelmének bemutatása szempontjából. A világon először életre hívott roma rockopera megálmodójának célja az volt, hogy a zene és táncművészet eszközeivel ábrázolják a cigányság sokak által nem ismert történelmét. A darab - melyben a nézők népes, mintegy hatvan fős tánccsoport előadásában gyönyörködhetnek - bemutatja a roma őshazából való elvándorlást, és a cigányság vándorútjának különböző állomásait. A jellemzőbb színtereket csodás jelmezekkel, díszletekkel és jellegzetes táncokkal illusztrálják. Varga Gusztáv aki a Kalyi Jaggal (alapítva 1978)a világ minden részére eljuttatta a cigány népzenét, nemzetiségi iskolahálózatot hozott létre, rockoperát írt igazán sokszínű ember. A népművelést eredményesebbnek hittem, de közben történt egy törés bennem.

A tudósok ugyanis mindenáron meg akarták magyarázni, hogy a cigányság nem egységes népcsoport, nem egy kultúrából való. Elhatároztam, hogy bebizonyítom: téves az állításuk. Mindig azért dolgoztam, hogy a cigányokat pozitívan ítéljék meg. A legfőbb célunk az volt, hogy bemutassuk az autentikus roma falusi folklórt, a cigány kultúra sokszínűségét. Egy korábbi párthatározat szerint a túlzott összefogást megelőzendő a cigányságot – bár voltak lakásaik, házaik – a falvak szélére telepítették, akik így a társadalom perifériájára szorultak. Ennek ellenére a romák úgy gondolták, hogy egy nemzetiségi-kulturális program keretében össze kéne fogniuk, az ötletek pedig leginkább a Szabolcs-Szatmárból Budapestre ingázó „fekete" vonaton kovácsolódtak eggyé. . Nem voltam egyedül, más roma értelmiségiek, köztük Choli Daróczi József, Daróczi Ágnes vagy Bársony János is így érzett. A Kalyi Jag 1978-ban alakult magyarországi roma folklóregyüttes, az első olyan magyarországi roma együttes, amely országos ismertséget szerzett. Alapítója Varga Gusztáv, célja az autentikus roma kultúra ápolása. Az első és sokáig ezen a területen egyedülinek számító együttes, a nevét egy Bari-versből kölcsönző Kalyi Jag (Fekete tűz) még 1978-ben alakult, jobbára nagyecsedi munkás fiatalokból, akik szülőhelyük dalait és táncait aktualizálták, és igyekeztek megismertetni a – javarészt nem roma –

nagyközönséggel. Eleinte munkás szállókban, ifjúsági klubokban és táborokban, kisebb művelődési házakban léptek fel, és már 1979-ben elnyerték a Népművészet Ifjú Mestere címet. Az első nagylemezre mégis 1987-ig kellett várni, pedig az a zenei világ, ahonnan ők jöttek, az még a kutatók számára is részben feltáratlan terület volt. A Varga Gusztáv (1959, ének, gitár, tánc) vezette társulat azóta persze bejárta a fél világot, nem csak Európa nagyvárosaiban, de más földrészeken is megfordultak, és több fontos lemezt megjelentettek. Más, rendszeresen át- és újjáalakuló cigány együttesekkel ellentétben az elmúlt huszonöt évben a Kalyi Jag felállása ugyanaz – Varga Gusztáv mellett Künstler Ágnes énekel, Nagy József kannázik és Balogh József gitározik –, és bár ők sem tudtak ellenállni a „mai kor emberét körülvevő populáris zenecsábításának”, utóbbi elemek sosem telepedtek rá a dalokra annyira, hogy a hiteles megszólalás veszélybe került volna. A Kalyi Jag úttörő szerepe és fontossága tehát elvitathatatlan, s többek között az ő sikereik hatására pezsdült meg a nyolcvanas-kilencvenes évek fordulóján hazánkban a cigány folk. 2019-ben a Bécsi Tudományok Bálján különleges csemegével jutalmazták a vendégeket: a Kalyi Jag magyar roma együttes először lépett fel bálon, és mutatta be 40 év színpadi zenei és táncos csúcspontjait. Műsorukat Ursula Hemetek , a 2018-as Wittgenstein-díjas, a Bécsi Zene- és Iparművészeti Egyetem etnomuzikológusa vezette fel „etnikai mainstream”-nek nevezte zenéjüket.

VARGA GUSZTÁV zenész, énekes Született: Nagyecsed, ápr. 6. Családi adatok: Sz.: Varga József, Varga Erzsébet. Nős, 1988, Kamondi Ágnes. Gy.: Éva Katalin, 1978, Norbert, 1980, Ágnes Eszter, 1989, Nóra Rita, Életút: a Kalyi Jag cigány folklóregyüttes vezetője és művészeti menedzsere, a Kalyi Jag Roma Műv. Egyes. elnöke a Nemzetiségi Népzenei Gála ig a Kalyi Jag Roma Speciális Szakiskola alapító elnöke a Kalyi Jag Roma Nemzetiségi Szakiskola alapítója. Lemezei jelentek meg 1983, 1985, 1987, 1989 (2), 1990, 1992, 1993 (aranylemez). Több filmben és tv-filmben szerepelt. A népművészet ifjú mestere (1979), Európa-díj (1994), Kisebbségekért Díj (1996). Hobbi: az autentikus, archaikus cigányzenék, énekek felkutatása és továbbadása. Cím: Kalyi Jag Roma Művészeti Egyesület, 1073 Bp., Almássy u. 3.
Az első időszakban sokat lépett fel munkásszállásokon, ifjúsági klubokban, táborokban és művelődési házakban. Nagy sikereket hoztak a cigány nyelven előadott dalok, a cigány folklór legeredetibb, legautentikusabb műfaja. Az Együttes neve tomboló tűzként járta végig az országot. Az első együttes volt az országban és Európában is, akik roma anyanyelven énekelték saját folklórjukat ben a Parlament a "Népművészet Ifjú Mesterei" címmel tüntette ki az Együttest. Ezt a címet évente csak a legkiválóbb előadó művészek kaphatják meg tól az Együttes hivatásosan és tudatosan foglalkozik az autentikus cigány népzenével. Az Országos Rendező Iroda ebben az évben adott az Együttesnek működési engedélyt ban a "Kalyi Jag" név bekerült a "nagy köztudatba": rádió- és televíziófelvételek sorozata készült az Együttessel tol a "Kalyi Jag" már a nagy színházakban is közismert lett. Ebben az évben Hollandiában turnézott az Együttes, ami történelmi esemény volt a roma kultúrában

ben az Együttessel a Magyar Televízió, a Magyar Rádió, és a BBC. negyven perces felvételt készítettek ben az Együttesnek már évente 50 előadása volt, ebből 20 színházi és 30 egyéb, mint például táborok, klubok, fesztiválok, önálló esték. Ebben az évben nagy sikert aratott a Budapest Sportcsarnokban megrendezett Tavaszi Táncház Találkozón adott koncertjén, ahol tízezer ember láthatta az Együttes műsorát ban lemez készült az együttes tagjaival a Folklórárt EuropaBelgium, és Aki dudás akar lenni. címmel. Televízió felvétel készült a Fiatalok órája, Szép magyar tánc, valamint Aki dudás akar lenni" műsorral. A MAFILM Vállalat felkérte az együttest, hogy az Élő holttest" című filmben énekeljen ban Balogh Béla "Aranysarkanytús" és a "Népművészet Ifjú Mestere" címmel kitüntetett táncossal megnyerték az Országos KI-MIT-TUD? Versenyt. Az Együttes zenéjét a kubai közönség is élvezhette ebben az évben, továbbá megtartotta 5 éves jubileumi évfordulóját, melyről az MTV filmet is készített. Az Együttes 1984-ben óriási sikert aratott Svájcban, (Fribourgban), majd onnan tovább utazott Ausztriába, Linz városába, ahol a 40 perces koncert helyett 3 órás koncertet kellett adnia, majd Bécsben a Collegium Hungaricumban adott nagy sikerű előadást. Az Együttest a MAFILM újra felkérte az "Átok és szerelem" című film szereplésére és éneklésére. Az Együttes 1985-ben az Európai Fesztiválon Nívó-díjat kapott. Nagy sikert aratott a Táncház lemezre (Hungaroton) felénekelt két dala a "Tiszaháti pergető, és a Kon kamenpe, amely bekerült a Magyar Rádió slágerlistájára. Ebben az évben az együftes Franciaországban, Strassbourgban, Nancyban, Mezben, Svájcban, Loussane-ban, Zürichben, Németországban, (Köln, Münster, Dortmund, Paderborn, Nürnberg,) és Ausztriában (Bécsben) vendégszerepelt ban a Hungaroton szerződést köt az Együttessel egy lemez megjelentetésére. Az Együttes felveszi az első nagylemez anyagát. Az Együttes dalait ekkor már a fél ország énekli. Az Együttes lejár vidéki klubokba, táborokba, tanítja a cigány folklórt, közben etnográfusi munkát is végez, gyűjti a dalokat, a népzenét, a hagyományokat, a néptáncokat (1982-tol)., Nemzetközi Cigány Tánc- és Zenei Táborokat szervez. A német WDR és ZDF készített felvételeket az Együttessel ben az Együttesnek megjelenik az első nagylemeze, amely az első hónapban harmincezer példányban kerül eladásra, mely forradalmasítja az autentikus cigány népzenét. Lemezbemutató koncert turnét adnak Ausztriában, Svájcban, Franciaországban, meghívást kapnak Finnország városaiba, (Helsinki, Kauvola, Kokkola, Kuopio, Tampere) turné Németországban és rádió felvétel (WDR, Köln). 1988-ban az Együttesről egy önálló film készül (Kalyi Jag névvel), ami körbejárta Európát és eljutott Japánba, Dél-Koreába is. A film nagy sikerére való tekintettel az Együttessel a frankfurti rádió HRF három önálló estet rendezett, melyet rögzített. Ebben az évben az Együttes meghívást kapott Angliába, ahol föllépett az ICA-ban The Lords and Ladies of Little Egypt Fesztiválon, ahol többek között olyan sztárok voltak, mint a Gipsy Kings, Hassan Erraji (Marocco), a Ketama (Spain), Guitara Flamenco, Davy Spillane Band, vagy a Cheb Kader-Rai Music, Angelita Vargas. Itt a BBC rádió és televízió rögzítette az Együttes koncertjét. Az Együttes Angliában 16 koncertet tart két hét alatt ben az Együttes Aranylemezt kapott a Hungarotontól az első lemezre, amely körbejárta az egész világot: szinte minden nagy

világvárosban kapható. A nagy sikerre való tekintettel a Hungaroton az Együttessel hároméves exkluzív szerződést kötött három lemezre. Az Együttes hazánkban és Franciaországban, Németországban, Svájcban 70 előadást tartott. Elkészítette az önálló videó-klippjét és a második nagylemezét: A "Lungoj o drom angla mande" (Hosszú az út előttem) címmel MC, LP, CD ben az Együttes meghívást kapott Japánba és Dél-Koreába. Első állomásuk Soul, a Nemzeti Színház, ahol nagy sikerű előadást tartanak háromezer-ötszáz ember előtt, majd Pusan következik, ahol közel kétezer ember nézi meg az Együttes műsorát. Az Együttesről élő rádió és televízió felvételeket készítettek. Következő állomás Japán volt, ahol az Együttes fellépett Tokióban, a híres Sougecu Halban három előadással, majd Mitoban, azt követően Ossakaban, Világ Virág Kiállítás színhelyén négy előadással. Szűcs Judit popsztár felénekeli az Együttes első nagylemezének anyagát a Rumeláj című nagylemezre. Elkészítette a harmadik nagylemezét: Karing so me phirav (Amerre és járok) címmel MC, LP, CD. Spanyolországi turné következett, ahol Villanova Illa Gertru Arénájában több mint tízezer ember előtt játszott az Együttes. Majd Franciaországba utazott (Saint Mari de la Mer, Evri, Axen Provance), ahová elkísérte a Magyar Televízió és egy utifilmet készített az Együttesről. Az Együttes később folytatta útját Németországba, ahol felléptek Kölnben, Bonnban, Moselben, Dortmundban, Nürnbergben és Münchenben ben az Együttes elkészíti a 4. nagylemezének anyagát, melyről videó-klippet és filmet készít a Magyar Televízió. A Párizsi Fesztivál Iroda Festival D' Aton egy országos turnét szervez az Együttesnek Franciaországban, ahol az Együttes csakis a legnagyobb színházakban játszik, mint például Nisa, National Theater, Lanion, Grenoble, Evry, Lion, Paris, Boeuf de Nuit, Mount Guyon, Montoire, Bordoux, Mont Double ect. Majd ezt követően Németországban a berlini Hebel Theaterben tapsolhatott a közönség 8 előadáson az Együttesnek ben az Együttes újra meghívást kap Japánba, ahol Tokióban és Hakushu - Jamanashiban 10 koncertet tartott. Ebben az évben jelent meg az Együttes 4. nagylemeze: O Suno (Az álom) címmel, melynek lemezbemutató koncertjén az Együttes átvette a 4. Aranylemezt. Ebben az évben Belgiumban, Németországban és Dániában (a világhírű Tönderi Womed Fesztiválon) vendégszerepelt az Együttes ban az Együttes meghívást kapott egy Európa-turnéra, amit a világhírű Concert Concept Iroda szervezett: a turné címe Magnetem volt. 138 előadást mutatott be az Együttest hat hónap alatt, több mint ötszázezer ember láthatta. A turné színhelyei: Németország, Ausztria, Svájc. Az Együttesről felvételt készített a: ZDF, RTL, ORF, RAI 2., televíziók és rádiók. A Koch Internacional Produceri Iroda megjelenteti az Együttes 10 legjobb dalát "Amaro Del" címmel. Az Együttes nagy sikerére való tekintettel a Hungarotontól megvásárolta a Francia Sunsett Kiadó a harmadik nagylemezét három éves licenc használatra. Az Együttes a World Music Festivalon vendégszerepelt és World Music Megastar cím birtokosa lett természetesen Hossan Ramzi híres sztár mellett ben az Együttes a Deusches Theaterben (Münchenben), az Ulmi Kongresszusi Központban a Meningemi Városi Színházban és a bécsi Ronacher Színházban 78 előadást adott az Együttes. Műsorukat rögzítette a RAI 2, ORF, ZDF, France 2, RTL, és a Brasil Televízió. Az Együttes vendégszerepelt

Lengyelországban, (Varsóban, Blielostok, Gorzow, Wlkp.). Nagy sikerű előadást tartott az Együttes az Első Világ Roma Tánc Fesztiválon. Elkészítette 40 perces filmjét O suno címmel. Ugyancsak 1994-ben Tamperében (Finnország) az Európa Ifjúsági Parlament a One World Group és a Music Television december 10-én Európa-díjjal tüntette ki az Együttest. Műsorukat rögzítette a Music Television, az Euro Televisio, a távol-keleti és az Egyesült Államokban is sugározták. Az Együttes 1995-ben Németországban, Ausztriában, Svájcban, Lengyelországban vendégszerepelt. Fergeteges sikert aratott a World Gipsy Music and Dance Festiválon. Az Együttes elkészítette az ötödik nagylemez anyagát és stúdió munkálatait. Ausztria felszabadulásának 50. évfordulóján, Gilbert Becoval egy színpadon, 60,000, embernek adtak előadást a Bécsi Hofbourgban, melyet az Eurovizió is közvetített. A Kalyi Jag együttes munkája, 1996-ban tanúsította, hogy az egyetlen olyan kulturális törekvés amely zenéjével több ezer embert meghódított. Csak néhány példát említsek:magyarországon március án vendég volt a koncerten. Júniusban Németországban, Germering, Stat Halle ban vendégszerepelt. Júliusban - Olaszországban Rómában vendégszerepeltünk. Majd Magyarországon július végén a World Gipsy Music and Dance Festiválon hozott nagy elismerést. Szeptemberben a Rom-Som világ fesztiválon három alkalommal kellett fellépni. Az előadásainkat alkalmanként lo,ooo ember látogatta. Októberben Franciaországban, Párizsban vendégszerepeltünk, a Cite de la Music-ban már augusztusban minden jegy elkelt az előadásunkra. Teltházak és 30 perces ráadások. TV-rádió felvételeket készítettek az előadásokról. Párizsból Hollandiába, Utrechtbe utaztunk, ahol az előadás után egy három évre előre lekötött előadás sorozatot ajánlottak az együttesnek. Hollandiából Münchenbe érkeztünk. Az előadást a Gasteigban tartottuk ahova már tíz éve évente visszahívják az együttest és minden alkalommal telt házak fogadják. Az együttest 1996 december 14-én a Miniszterelnök állami díjjal tüntette ki. A Kalyi Jag meghívást kapott a Brooklyn Filharmónikusoktól és a Chicagói Szimfonikus zenekartól egy közös turnéra. Az együttes 1998-ban a 20. jubileumi születését ünnepli, ezért már 1997-tol egy világ körüli Turnét szervezett, amely 2001 december 31-ig tartott. Ennek állomásai Magyarországon kívül: Románia -Bukarest, Tirgumures, Bulgária -Szófia, Plovdiv, Macedónia - Skopje, -, Horvátország- - Ukrajna - Kijev, Uzsgorod, Szlovákia - Bratislava, Kassa, Csehrepublic - Prága, - Lengyelország - Gorzsuw WLKP. Krakov, Warsawa, Bylostok, Spanyolország: Barcelona, Madrid, Sevilla, Granada, Franciaország: Lannion, Párizs, Nizza, Grenobl, Strassbourg, Nancy, Metz, Olaszország, Róma, Milánó, Nápoly. Németország, München, Köln, Stuttgart, Rautlingen,. Svédország: Malmö, Stockholm,. Finnország: Tammperre, Helsinki, Kuopió,. Ausztria,Belgium, Svájc, Hollandia, Portugália, Ázsia, Távol-Keleten; (Japán, Dél-Korea, India, Kína, Kanada: Toronto, Wancoover, Ausztráliában, Új-Zélandon, USA-ban : Chicago, New-York, Washington, Los Angeles, San Francisco, Arizona (Főnix), Texas, Dallas,Boston. Így a hazai országos turné után, az Őshazában Indiában szerepeltek 18 napot, (New Delhi, Chandrigar, Radjastan,Gudjarat) 10 koncertet, majd májusban a Dél Amerikai turné következett,ahol a Sao-paulo városában több mint 40,000 vendég tapsolt az együttesnek, az együttes utána

elkészítette az V. albumát, amely október végére meg is jelent. Az élmények nem fejeződtek be,hiszen a felgyűjtött élményeket és anyagokat, most egy világ SHOW ban mutatták be, Varga Gusztáv rendezésében a "Gipsy Fire" néven vagyis a Cigány Tűz magyarra fordítva. Ebben a Showban látható és hallható indiai, spanyol, román, lengyel, orosz, német, osztrák, és magyarországi cigány táncok és zenék. A Show bemutatója a Budapesti Petőfi Csarnokban 1998 augusztus 08-án volt. Az együttes a Show után lengyel, svéd, német, olasz, szlovák turnéra indult. A Jubileumi koncertre december l8-án a Pesti Vigadóban került sor. A vendégek: Sebestyén Márta, a Muzsikás Együttes, és a Budapester Klezmer Band voltak. Az együttes tagjai Balogh Ágnes Künstler, énekes táncos / Balogh József énekes, gitár, tambura, mandolin / Nagy József ének, tánc, ritmus(kanna, kanál) / Farkas Zsolt táncos, derbukásritmus hangszeres / Varga Gusztáv énekes, táncos, gitár, ritmus, az együttes alapítója, vezetője Diszkográfia Black Fire (Fekete tűz) 1987 Hungaroton Lungoj o drom angia mande (I have still a long way to go) 1989 Hungaroton Karingszo Me Phirav 1990 Hungaroton O Suno (The dream) 1992 Hungaroton Romano Kamipo (Cigányszerelem / Gypsy Love) CD, CDROM (Kalyi G+A Production) 2005-ben vitte színre a Roma Legendát. A mű unikális értéket képvisel hazánkban és világszerte a roma identitás erősítése, és a cigányság kultúrájának, történelmének bemutatása szempontjából. A világon először életre hívott roma rockopera megálmodójának célja az volt, hogy a zene és táncművészet eszközeivel ábrázolják a cigányság sokak által nem ismert történelmét. A darab - melyben a nézők népes, mintegy hatvan fős tánccsoport előadásában gyönyörködhetnek - bemutatja a roma őshazából való elvándorlást, és a cigányság vándorútjának különböző állomásait. A jellemzőbb színtereket csodás jelmezekkel, díszletekkel és jellegzetes táncokkal illusztrálják. 1979-ben tagjait a Népművészet Ifjú Mestere díjjal ismerték el; működési engedélyt 1980-ban kapott. Az együttes 1981-ben Hollandiában turnézott, 1982-ben a Budapest Sportcsarnokban lépett fel a táncháztalálkozón. 1983-ban Balogh Béla táncosként megnyerte a Ki mit tud? versenyt; ugyanebben az évben a Magyar Televízió portréfilmet forgatott az együttesről. 1987-ben megjelent első lemeze 1989-ben aranylemez lett. Magyarországi és külföldi szereplések mellett cigány családoknál keresztelőkön és lakodalmakban is fellépett. 1993-ban részt vett az osztrák-német Magneten show című produkcióban, amelynek során hat hónap alatt 138 koncertet tartott Ausztriában, Németországban és Svájcban. A shownak köszönhetően meghívták a World Music Festivalra, ahol World Music Megastar címet nyert. 1994-ben megkapta az Európai Ifjúsági Parlament Európa-díját, 1996-ban Kisebbségekért díjat kaptak. Az együttes 2005-ben mutatta be a Roma legenda című rockoperát, amely a cigányság mitologikus történetét dolgozza fel.
https://www.youtube.com/watch?v=IXDy46tnjWY

A népművészet ifjú mestere (1979),
Európa-díj (1994),
Európa-Music TV- díj
Kisebbségekért Díj (1996)
Bogdán László díj (2022)

World Music Megastar cím
Nívó-díjat kapott. 1985-ben az Európai Fesztiválon

A Mocsár család emlékére

Demecser méltán híres zenetanára; Mocsár Sándor (Demecser, 1929. december 29.) zenekari hegedűművész-tanár (Állami Zeneiskola, Nyíregyháza, Weiner Leó Állami Zeneiskola, Kisvárda, Szabolcsi Szimfonikus Zenekar); A Mocsár család a község északi részén, a felvégen telepedett le. Igen jól zenéltek, a lakosság megkedvelte zenéjüket. A községi összejöveteleken, rendezvényeken, különösen a lakodalmakban igényelték fellépésüket. Később divatba jött az éjjeli zene adása a lányos házaknál. A család egyre bővült és a gyerekek örökölték a zenei tehetséget. A prímást, a kontrás, a brácsás kíséretén kívül a cimbalmos is követte. Demecseren kívül a környező községek is igényelték zenéjüket. A családi zenekar a vendéglőben vállalt munkát. Zenéjükkel hangos és hangulatos lett a vendéglő és növekedett a forgalom. Nőtt a zene délutánok, táncesték, teaesték, zenés rendezvények száma. Hétvégeken a községben, vagy a környéken vállaltak lakodalmi zenélést. A családban több generáció nőtt fel, így a banda utánpótlása nem volt problémás. A gyerekek közül Gyula középiskolát, majd zeneiskolát végzett. Kisvárdán már saját zenekara volt. Sándor is tanult, zeneiskolát végzett hegedű szakon. Tanított és játszott a Szabolcs Szinfónikus Zenekarban. Gyakran besegített a családnak a demecseri rendezvényeken. Még nyugdíjasként is gyakran hallottuk hegedűjének szép hangját. Sajnos a többi gyerek nem követte példájukat. Egyedül Sándor lánya végezte el a zeneiskolát. Apját követve játszik a Szabolcs Szinfónikus Zenekarban.
Éles Mihály; Emlékszem mindkettőjükre. Még a Vártanyán laktunk, Gyuszit ott láttam először választékos , elegáns öltözetben járt. Szépen hegedült. Sajnos nagyon hamar elment. Sándorra is emlékszem a későbbiekből amikor már vonaton bejáró diák voltam, Ő pedig a nyíregyházi zeneiskolában tanított.

Szentmártoni Sándor a Demecseri hős!

Nem akartak hősök lenni, de azzá tette őket a történelem. Szentmártoni Sándor 1956 Demecseri hőse, aki nem akart hős lenni, de azzá tette a

történelem. Koholt vádak tucatjait sorolták fel a vádiratban és mindig volt egy tanú aki bizonyította. Szentmártoni Sándor 1965. október 23-án szabadult. Apám azt mesélte utánanyúltak az embernek, ami azt jelentette, hogy nem engedték érvényesülni, és hogy nyirkos fűtetlen, takaró nélküli fagyos dohos vércsatakos pince cellákban voltak, amik lassan meghozták a kívánt eredményt. Szentmártoni besúgói demecseriek voltak A besúgókat ismerjük ma is, naponta találkoztunk velük, köztiszteletben álló személyek, akik egész életükben, mindig oda álltak ahol a tarisznya fel van akasztva, sok ember halála szárad a lelkükön. Persze Nyíregyházán is nagy megmozdulás volt. A városháza erkélyén voltak a hangadók, amit a bírósági besúgók bizonyítottak is. Szentmártoni persze ott volt, Blaner Mihály látta is az erkélyen, de az oda nem illó tanúk szerepeltetésével azt sugallták, hogy sokan képesek egy-egy vádpont bizonyítására, tehát a vád igaz, megalapozott. A tanúvallomások ellenőrzésével ezt több esetben meg lehet cáfolni. Szentmártoni Sándor nyíregyházi szerepe mellett lakóhelyén, Demecserben elmondott beszéde, és a munkástanács megválasztása szerepeltek az ellene emelt vádban. Bár a vádiratban a turulmadár szobrának visszaállítását is tartalmazza bűnlajstroma, ezzel később tényállási elem hiánya miatt már nem találkozunk. Az olyan megfogalmazások, hogy főleg kulákokból alakította meg a nemzetőrséget, vagy az, hogy javasolta kulákok részére a földek visszaadását, inkább csak hangulati elemeknek tekinthetők, amivel a terhére rótt cselekmény súlyosságát akarták fokozni. Szentmártoni maga és a nemzetőrség számára akart — a vádirat szerint — fegyvert szerezni, és arra adott utasítást, hogy a község vezetékes rádiója állandóan a miskolci rádió adásait közvetítse. Az eljárás végén, az ügyész saját megállapítása szerint sem bizonyították Szentmártoni Sándornak a helyi rádió irányításában, sínek, telefonok megrongálásban való részvételét, azt, hogy november 4-e után izgatott volna a kormány ellen.? A vádlott azzal védekezett, hogy nem akart másik rendszert, Nagy Imre is csak a hibák kijavításáról beszélt. A bíróság az ő esetében szovjetellenes magatartásának nagy szerepet tulajdonított Ezért szerepeltették a róla szóló vádiratban S ítéletben is, hogy a felvonulókkal közösen azt kiabálta, „ruszki mars ki." Egy aprócska, de elszánt nemzet emelte fel fejét, mondott nemet az elnyomásra, a diktatúrára, szállt szembe a sztálinista vezetéssel és a világ akkori legnagyobb birodalmával, a Szovjetunióval 1956-ban. Magyarország leggyűlöltebb kommunista diktátorát, egy „sötét korszak” névadóját, Rákosi Mátyást ugyan eltávolították 1956 júliusában a hatalomból, azonban az elkövetkező hónapokban a politikai helyzet és a lakosság hangulata alig változott Magyarországon. Az embereknek elegük volt az ÁVH korlátlan hatalmából, a diktatórikus kormányzásból, a koncepciós perekből, az esztelen és logikátlan gazdaságirányításból, illetve az alacsony életszínvonalért felelős kommunista vezetésből. Az elégedetlenség miatt 1956 októberében Budapesten és szerte az országban alig akadt, aki ne akart volna változást, hiszen a forradalom nemcsak a fővárosban, hanem vidéken is zajlott. Három nappal a pesti események után, október 26-án Nyíregyházán is fellobbant a forradalom lángja. A város lakossága ekkor már napok óta a Budapestről és az ország más részéből érkező híreket és rémhíreket tárgyalta. Az események súlyosságát a városon átdübörgő szovjet tankok sajátos módon igazolták.

Az 1954-ben épült és a Rákosi-rendszer jelképének tartott Beloiannisz téri irodaház elé miskolci forradalmárok érkeztek gépkocsin, akiket érdeklődéssel vettek körül a középületekben ügyes-bajos dolgaikat intézők és a villamosra várók. Az összegyűlt tömegből néhányan Budai András vezetésével felmentek az épület tetejére és ledöntötték a vörös csillagot. A Sóstó felől érkező villamosról leszedték a „világ proletárjai egyesüljetek!” feliratot, és a villamos tetején Barát Istvánné elszavalta a Nemzeti dalt. Az összegyűlt tömeg ezután indult el a Kossuth Lajos Gimnáziumhoz a diákok kiszabadítására, ugyanis a városban elterjedt, hogy a forradalomhoz csatlakozni akaró diákokat bezárták az épületbe. A gimnázium előtt Dandos Gyula diákvezér kezdeményezésére egy csapat középiskolás csatlakozott a tüntetőkhöz. A tömeg teherautó segítségével döntötte le a kozák lovas szobrát . A néhány száz fős tömeg ezután a kozák lovas szobrához ment, ahol teherautó segítségével ledöntötték Pátzay Pál szobrász alkotását, majd az Északi temetőben megrongálták a szovjet hősi emlékművet. Innen visszaindultak a Dózsa György úton a Kossuth térre, hogy ott is ledöntsék a szovjet tisztek díszes síremlékeit. A tömeg irányítása fokozatosan a forradalom tényleges vezetőinek, Szilágyi Lászlónak és Tomasovszky Andrásnak a kezébe került, akik immár tudatosan vezették a „mars ki, ruszki”-t skandáló tüntetőket. A következő állomás a nyomda jelképes elfoglalása volt, ahol némi változtatással kinyomtatták a miskolciak ötpontos követelését, majd kiosztották a tüntetők között. Szilágyi László a tüntetők nevében táviratot küldött Nagy Imre miniszterelnöknek, melyben a szovjet csapatok azonnali kivonását követelte. A forradalmi tömeg birtokba vette a városi tanács épületét is. Leverték az épület homlokzatán a Rákosi-címert, az erkélyen pedig gyújtó hangú beszédeket tartottak és megválasztották az Ideiglenes Forradalmi Bizottságot, melynek tagjai Szilágyi László, Tomasovszky András, Rácz István, dr. Molnár Jenő és Szentmártoni Sándor lettek. Időközben csatlakozott a tömeghez a Damjanich laktanyából a katonatisztek egy csoportja, mintegy bizonyítva, hogy a Magyar Néphadsereg egyetért a tüntetőkkel. Közben a tömeg egy része a börtönhöz vonult, ahol kiszabadítottak 147 elítéltet, majd visszatértek a városi tanács épületéhez. A József Attila Kultúrház hangosbemondóján keresztül másnapra újabb nagygyűlést hirdettek és jelezték, hogy itt fogják megválasztani a megyei forradalmi bizottságot is. Október 28-án a forradalmi tanácsok átvették a megye és a város feletti irányítást és nemzetőrséget szerveztek. Miután a szovjet alakulatok megszállták Nyíregyházát, megérkezett Debrecenből a szovjet katonai elhárítás ezredese két, Nyíregyházát jól ismerő államvédelmis tiszttel. Brigádokat szerveztek, és letartóztatták, majd a nyíregyházi börtönbe szállították a forradalom megyei vezetőit, akiket november 8-án Ungvárra szállítottak. Innen november végén hozták vissza őket Nyíregyházára, majd december közepén engedték őket szabadon, hogy 1957 elején megkezdjék büntetőjogi felelősségre vonásukat. A vádlottak, a többi forradalmár és az együtt érző tömegek megfélemlítése céljából a két legfőbb vezetőt, Szilágyi Lászlót és Tomasovszky András szemrebbenés nélkül kötél által végrehajtandó halálra ítélték. Az ítéletet 1958. május 6-án hajtották végre. A tény, hogy 1956 drámáját ma győzelemként, szabadon és büszkén tudjuk ünnepelni, egy jel. Tisztelgés a hősök és az áldozatok

előtt. Köszönet azoknak, akik akkor és azóta is érdemben támogatták a magyar ügyet és az egyetemes szabadság eszméjét. Ha a valósághoz hűek akarnánk lenni, akkor most ez a kép Szentmártoni Sándorról kórházi ágyon készült volna. A megbeszélt találkozó előtti éjszaka rosszul lett, kórházba szállították, s nyombél fekéllyel azonnal megoperálták. A betegsége nem most keletkezett. Amikor börtönbüntetésének letöltése után szabadult, vérző fekéllyel jött haza. Néhány éve erről így nyilatkozott: Megviseltek a börtönévek, biztosan felfedezhető bennem személyiségváltozás, hisz vérző nyombél fekéllyel szabadultam. Néhány éve kezdtem érezni a márciusi fűtetlen, takaró nélküli cellák következményeit. De kanyarodjunk vissza az elejére ahhoz a fiatalemberhez, aki 1927-ben született Demecserben egy parasztcsalád gyermekeként. Leérettségizett, volt két évig agráregyetemista, de feloszlatták az egyetemet. Az építőiparban talált munkát. Sokfelé dolgozott, építésvezető lett, majd egy éjszaka letartóztatták szervezkedéssel kapcsolatos feljelentési kötelezettség elmulasztásáért. Az 1957-ben megjelent "Fehérkönyv" szerint népi demokrácia ellenes szervezkedésért. Egy év négy hónap börtön után a szabadulás napja 1956- ban érkezett el. Segédmunkás lett, de két hónap múlva már ismét mélyépítési művezető volt a magasépítőknél. November 7-én fogták el Sátoraljaújhelyen. Nem menekülés közben, hanem munka közben. Azután februárban, bár az ügyészi letartóztatásban április 9-i dátum szerepel, de hát ebben az időben mindenkit törvénytelenül tartottak fogva az ávós laktanyában, ahol karhatalmisták esténként szórakozásból verték az embereket. Szentmártoni Sándor a tárgyaláson tetteihez méltóan viselkedett. Pedig tudta, hogy itt halálos ítéletek születnek. December 6-án volt a vádbeszéd. Négyünkre az ügyész halálos ítéletet kért. Számítottam rá, egyszerű statisztika volt ez és nem a bíróságon dőlt el. Április 28-án volt a fellebbviteli tárgyalás. Szentmártoni Sándor IV. rendű vádlottat a népi demokratikus államrend megdöntésére irányuló szervezkedésben való tevékeny részvétellel elkövetett bűntettben marasztalta el, ezért 15 évi börtönre, mint főbüntetésre ítélte, mellékbüntetése bárhol fellelhető vagyonának teljes elkobzása és 10 évi jogfosztottság volt. A pest megyei Márianosztrára, kéz- és lábbilincsbe verve, fűzőláncon vitték Bibó Istvánnal, Göncz Árpáddal, Mészáros Gábor egyetemi tanárral, Kertész Dezsővel. Nyolc év és nyolc hónap után 1965. október 23-án elérkezett a szabadulás, bár a szabadság évei sem voltak mindig szabadok. Az állambiztonságiak mindenhová elémentek és utánanyúltak, de sokan segítették is. Virtics Ferenc nevét említi, aki a kisvárdai járási pártbizottság tagja volt, vagy a nyíregyházi építőipari ktsz. párttitkárát, aki azt mondta: ha valaki megbántja, csak neki szóljon. Említi a kántorjánosi párttitkárokat, közülük az egyik — aki tsz-elnökhelyettes is volt — csak ártani akart, a másik, a kertész tisztességes baráti kapcsolatot alakított ki vele. Végül a Hajdúszoboszlói Állami Gazdaságból ment el hét hónappal a nyugdíjkorhatár elérése előtt rokkantsági nyugdíjba. A felesége Debrecenben gyógyszertár vezetői állást kapott, sikerült egy OTP-lakást venni, s ma ott élnek bölcsészdiplomát szerzett lányukkal. Hogy megbántam-e? — teszi fel a kérdést magának és válaszol is rá —. Belekerültem a történelem sodrásába, s fel is akaszthattak volna. Nem játszom a nagy hazafit, de azt

meg kell mondanom: még egyszer így csinálnám. Erre voltam predesztinálva. Én megérhettem, hogy kimentek az oroszok. Ez ajándék nekem.

Források:

BALOGH József: Akit fűzőláncon vittek Bibóékkal. Kelet-Magyarország, 1996. 247. sz. (október 22.) 11. p.
BALOGH József: Hittem, hogy megmozdul a világ. Kelet-Magyarország, 1992. 250. sz. (október 22.) 3. p.
Fehérkönyv 4 kötet. 1957
http://sala.uw.hu/EEMOE1.pdf
http://sala.uw.hu/EEMOE2.pdf
http://sala.uw.hu/EEMOE3.pdf
http://sala.uw.hu/EEMOE4.pdf
http://axioart.com/index.php?op=live_catalog_page&id=3180_17
http://vakond56.uw.hu/vakond56.pdf

Balogh József Demecseri nyomdász és újságíró

Balogh József Demecseri nyomdász és újságíró, a Kelet.Magyarországnak írta 60 éven át cikkeit. Mélyen vallásos családból származom. Demecserben nagyszüleim, szüleim templomba járó emberek voltak, így természetes volt, hogy mi, gyermekek (hárman voltunk, vagyunk testvérek) is vallásos nevelést kaptunk. Engem különösen vonzott minden szertartás, ministráns voltam, nagyhéten mi őriztük a szent sírt, míg a rendőrség el nem vette a leventepuskát, aztán a lándzsát, amit mi faragtunk. Rendkívül szeretetreméltó papjaink voltak, dr. Sziklási István, Kalapos József, Moró Sándor, Pásztor Károly – hogy csak az 1950-es évek lelkipásztorait említsem. És erre az időre esik életem egyik fontos állomása is. 1955-ben voltam nyolcadikos tanuló, és mivel mindig kitűnő volt a bizonyítványom, eszembe sem jutott, hogy ahová jelentkezem, nem vesznek fel. Kiderült, X-es származásom miatt (akkor volt ilyen, hogy munkás, paraszt, értelmiségi, egyéb és az X) el sem küldték a jelentkezési lapomat sehová. Elkeseredve mondtam el Moró Sándor tisztelendő úrnak, s úgy két hét múlva értesítést kaptam Kecskemétről, a piarista

gimnáziumból, hogy felvettek. Mint kiderült, a tisztelendő úr levelet írt dr. Czapik Gyula egri érseknek, ő intézkedett, így lettem piarista diák. Sajnos nem ott végeztem, mert mivel az egyházi iskolák nem kaptak állami támogatást, szüleim számára megfizethetetlen volt a havi 400 forintos kollégiumi díj. Ilyen istenes indíttatással az életét a magyar kultúra kincsestárából gazdagító embernek nem lehetett könnyű startot venni a munka kommunista világában. De nem is volt olyan nehéz. Nyíregyházán, a Kossuth Gimnáziumban érettségiztem, aztán nyomdásztanuló lettem. Voltam gépmester, a kubai válság miatt huszonhét hónapig katona, majd korrektor, ez már a Kelet-Magyarország helyesírási hibáinak javítását jelentette, 1969-től pedig újságíró. Ekkor született egy párthatározat, hogy munkáskáderekkel kell megerősíteni az elpolgáriasodott szerkesztőségeket, és én munkásállományban voltam. Olyan területeket kaptam vagy választottam, ahol nem volt kötelező a politizálás, sőt olyan témákat is választhattam, amelyekben bírálatok is megfogalmazhatóak voltak. Csak egy trükk kellett hozzá, oda kellett írni, hogy ez a viselkedés a szocialista erkölccsel nem egyeztethető össze. Azt persze nagyon kevesen gondolták, hogy van szocialista erkölcs. 1969-ben a korrektori iroda és az esti szerkesztői szoba négy-öt méterre volt egymástól. Ha valami érthetetlen volt számomra, megkérdeztem a szerkesztőt vagy a főszerkesztőt, mert ő – Ordas Nándor – minden este ott ült a szerkesztői szobában. Aztán egyszer megkérdezte: nincs-e kedvem az újságíráshoz? Mondtam, hogy kedvem még lenne, de életemben egy hírt sem írtam. Azt mondta: nem baj, mire kiderül, hogy alkalmatlan vagyok, nyugdíjas leszek. Nem derült ki, mert 2006-ig, 65 éves koromig dolgoztam a Kelet-Magyarországnál. Voltam munkatárs, rovatvezető, főmunkatárs, szerkesztő, majd három és fél évig a Nyíregyházi Főiskolán sajtóreferens, aztán – sőt közben is – szerkesztettem városi lapokat Demecserben, Nagyhalászban, Mátészalkán, a legtovább, 12 évig Balkányban, egészen 79 éves koromig. Ha jól számolom, 1959-től 2019-ig kereken hatvan év.

Molnár József festőművész emlékére

Molnár József 1940-ben született Nyírábrányban egy 12 gyermekes család hetedik gyerekeként. Mindig a tanulási vágy, a szebb életre törekvés jellemezte. Szakiskola elvégzése után vidéken dolgozott , majd Csepelen marósként, ezt követően lett vonulós tűzoltó. Érettségizett, majd a BM Akadémia tagozatát vége el Őrsparancsnok, majd 1977-től a BM TOP személyzeti előadói beosztásban teljesített szolgálatot. 1981-ben egészségi állapota miatt nyugállományba helyezték. 1971 óta

foglalkozott festészettel Fischer Ernő festőművész szakkörében tevékenykedett. Kísérletezett, megpróbálta a festészet, és a rajzolás minden fortélyát, mégsem alakította ki a maga stílusát. Különösen szeretett csendéletet tájképet festeni. ‚Szakmai ihletésű témát is festett: például A Füzesgyarmati gázkitörés oltása. Nem érhette meg, az annyira áhított eseményt, hogy képeiből maga rendezhessen kiállítást. Emlékét kegyelettel megőrizzük.

Kunhalmok, kurgánok, földvárak

Hazai kurgánok és földvárak száma több ezerre tehető. Az ilyen jellegű, földből emelt építményeket Ázsiában kurgánnak, Magyarországon kunhalomnak hívják. Eredetileg többféle célból épültek, lakódomb, sírdomb és őrdomb egyaránt szép számmal akad köztük. Nagyobb részüket viszont vagy beszántották, vagy átvágták az útépítések során. A leglátványosabb Vésztő-Mágori dombon Gyula mellett. Mintegy 40 új kunhalmot és több védett növényfaj új állományát fedezték fel az ország keleti megyéjében. Az eredmények egy tavaly indult kutatás során kerültek felszínre, melynek célja a szabolcsi kunhalmok és földvárak feltérképezése volt. Korábban a természetvédelmi nyilvántartás 16, a régészeti 65 – részben már teljesen elpusztult – kurgánt tartott számon Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében. A mostani felmérés eredményeként összesen 101 még létező objektumot sikerült azonosítani és adataikat fölvenni. Az „újonnan fölfedezett” kunhalmok között olyan látványos példányok is vannak, mint Rakamazon a csaknem 10 méter magas Cseh-halom, vagy a már 100 éve a megye polihisztora, Jósa András által említett, de azóta elfeledett Nyírgyulai, több kurgánból álló csoport. A kutatás elszomorító eredménye a szabolcsi kunhalmok rossz és egyre romló állapota. A felmérők nem egy esetben tapasztalták, hogy az 1970-es évek térképein még egyértelműen azonosítható, több méter magas halmok teljesen eltűntek, vagy több méterrel alacsonyabbak lettek. Valódi „ősgyep” a megye egyetlen kurgánján sem található, ehhez képest örömteli felfedezés volt a védett macskahere két, és a törpemandula egy állományának megtalálása. A halmok pusztulása több okból is pótolhatatlan veszteség: egyrészt kulturális örökségünk egyedülálló része megy így veszendőbe, másrészt a tájkép, és az élővilág is károsodik. A kunhalmok ugyanis számos védett faj és pusztulóban levő ritka növénytársulás számára is végső menedékül szolgálnak. Ennek oka, hogy a halmok felszínén az évezredek alatt képes volt megtelepedni a környező területeken egykor domináns száraz pusztai löszvegetáció. Mivel később a hazai löszgyepeket szinte kivétel nélkül beszántották, utolsó hírmondóik sok helyütt csak a halmok nehezen megművelhető meredek oldalain maradtak meg. A földvárak kutatásának eredményeként két újabb objektum kerülhet hivatalosan védelem alá: a régészeti forrásokból már ismert orosi földvár, illetve egy Ófehértón talált, meglepően ép erődítmény. Bár sokáig vitatott volt a kunhalmok mesterséges vagy természetes eredete, a szakértők ma már egyetértenek abban, hogy ezek

a magaslatok mesterséges eredetű létesítmények, mégpedig rézkori, bronzkori és későbbi népek keze munkája nyomán jöttek létre. Ezeknek a halmoknak a túlnyomó többsége úgynevezett halomsír, más néven kurgán. A rendszerint a talajszinten elhelyezkedő sír fölé 2-3 méteres, de olykor a 10 métert is meghaladó (esetenként 100 méter körüli átmérőjű) dombot emeltek. Néha előfordult, hogy a halom magasabb rétegeibe is temetkeztek, esetenként egymást követő kultúrák újabb és újabb rétegekkel magasították a kurgánt. A halomsíros temetkezés az ázsiai sztyeppék nomád, lovas népeinek sajátja. Európában a Kárpát-medence a legnyugatibb terület, ahol ezek a kultúrák életmódjuknak megfelelő természeti környezetet találtak, éppen ezért hazánktól nyugatra csak elvétve találni ilyen objektumokat. A kunhalmok kisebb része ősi települések anyagának egymásra rétegződéséből keletkezett úgynevezett lakóhalom, de előfordulnak olyan halmok is, amelyet eleve őrhely céljából, határpontnak, vagy éppen pogány áldozóhely gyanánt hoztak létre. A megtévesztő elnevezés a 19. században alakult ki, ugyanis akkor ezeknek a magaslatok- nak a kialakulását a Kárpát-medencében letelepedett kunoknak tulajdonították. A Kárpát-medencében a kunhalmok egykori számát mintegy 40000-re becsülik. Mára viszont a felismerhető halmok száma alig néhány ezerre csökkent.

Íme néhány példa;

Balsa(Púposhegy)
Benehalom (nyh)
Cseh-halom(Rakamaz)
Gara-halom(nyírkarász)
Geridomb(nyh)
Geszteréd
Hajdúnánás
Ibrány(Feketehalom)
Nyíregyháza
Nyírgyulaj
Rakamaz
Tiszadob
Tiszaeszlár(csöpődomb)
Tiszavasvári Nagy-Púpos-halom
Tiszavasvári(Kashalom)
Újfehértó: Gyula-halom
Vasmegyer

Weisz Tódor Zev emlékére

(1931 09 12-2020 11.25.)

Tódor Demecserben született 1931-ben. Édesapámmal volt egy korú. Családja egy hagyományos Demecseri zsidó család volt. Az osztrák befolyás miatt németül kellett tanulnia ami később megmentette az életét. 1944 áprilisában, elszállították őket egy gettóba. Júniusban, a tavaszi Shavuot fesztivál második napján Auschwitz-Birkenauba szállítottak a 350 Demecseri zsidót. Túlélte azt a haláltábort, és Glevitzbe küldték, ahol részt vett a Glevitztől Sachsenhausenig tartó halál menetben. Ezt követően Zevet Mauthausenbe, majd Gunskirchenbe küldték, ahonnan az amerikai hadsereg szabadította fel a háború utolsó napján, 1945. május 8-án, amikor már tizenhárom éves volt. Ritkán beszél életének erről az időszakáról, de az azt követő években elhatározta, hogy egy napon a világ elé tárja az európai zsidósággal történteket. A felszabadulás után Zev csak egy napra tért vissza szülőfalujába, és elment, amikor megtudta, hogy egyetlen rokon sem élt túl a holokausztot, az otthonukat birtokba vevő szomszéd azzal fenyegette, hogy megöli. Mindenki meghalt; Sári mama, Jenő, György, Jakab, Tibor, Sára, Farkas, Etta, Mária

Az amerikai zsidó közössség révén talált egy fiatal zsidó csoportot. tee (JDC). Ezeket a fiatalokat az aliyah (Izraelbe vándorlás) előkészítése érdekében az akkor Palesztinának hívott Izraelből erre a célra Európába küldött küldöttek gyűjtötték össze. A csoportot a JDC Salzburgba, majd az ausztriai Badgasteinbe hozta. 1946 januárja és márciusa között a csoport gyalog és teherautóval vándorolt egy olaszországi hajóra, amely Palesztina partjára vitte őket. A hajó fedélzetéről láthatták a Haifa kikötőt, de a britek nem engedték be őket. A csoportnak vissza kellett vándorolnia Badgasteinbe, ahol Zev maradt és 1947 januárjáig tanult az ott létrehozott iskolában. Újra Izraelbe akart menni, de még mindig nem voltak arra utaló jelek, hogy ez lehetséges lenne, és minden héten voltak olyanok akik az Egyesült Államokba vagy Kanadába távoztak. Amikor csak néhány tagja maradt csoportjának, megkérdezték tőlük, hogy szeretnének-e Kanadába menni. Bár fogalma sem volt, milyen lehet ez, látta, hogy egyesével mindenki felemelte a kezét, egy lány is, akivel barátkozott. Rájött, hogy valójában nincs más választás, ezért felemelte a kezét is. Ő volt az utolsó tagja a csoportnak, aki 1947 januárjában egy hajón Kanadába került. Amikor megérkeztek, különféle helyekre küldték őket, Zevet pedig egy kis csoport fiatal zsidó árvával, az Ontariói Hamiltonban, három-négy hónapot töltött. Ezután új és félelmetes nehézségekkel szembesült, amelyeket az észak-amerikai közvélemény talán nem nagyon ismert. Az Európából érkező fiatal zsidó árvákat a helyi közösségek nem fogadták melegen. A kanadai zsidó kongresszus ételt, ruházatot és szállást kínált az első hónapokban. Ezután ezekről a fiatal menekültekről - akik nem beszéltek angolul és akik éppen túlélték az emberiség történelmének egyik legtraumatikusabb tapasztalatát - várhatóan saját maguknak kell munkát találniuk, hogy fenntartsák magukat. Mivel iskolai bizonyítvány nélkül érkeztek, és évek óta elismert iskolai végzettség nélkül voltak, általában azt várták tőlük, hogy fizikai munkásokká váljanak. Kanada azonban még mindig a második világháború visszatérő veteránjainak befogadásán volt folyamatban, és kevés munka állt rendelkezésre.

Theodore Zev Weiss, élt 89 évet. Alice nee Roland szeretett férje 58 évig. Szerető édesapja Deborah (Gabriel) Aizenberg és Daniel (Jodi) Weiss. Tamara, David, Ben, Matthew, Jacob és Zoey büszke nagyapja. A néhai Shmuel és néhai Weisz Gizella dédelgetett fia, valamint néhai Meir és néhai Sára testvére, akik mind elpusztultak a holokausztban. Zev Auschwitz-Birkenau túlélője volt. 22 évig volt a wilmette-i Beth Hillel Akadémia igazgatója. 1976-ban megalapította a Holokauszt Oktatási Alapítványt, és 2000-ben létrehozták The Theodore Z. Weiss, a Northwestern Egyetem holokauszt-tanulmányi tanszékét. Annak érdekében, hogy mindenki biztonságban és egészségesen éljen, az ideiglenes szolgálat privát lesz. A virágok helyett emlékművek járulhatnak hozzá Yad Vashemhez, a Holokauszt Mártírok és Hősök Emlékezetének Hatóságához.

A háztartás vezetése

Az asszony vezette a háztartást, nevelte a gyerekeket, és a ház körüli teendőket is ellátta. Sok volt a munka, több mint ami belefért egy napba. Az anya volt a család szíve, lelke, aki összetartotta a családot.Régen, amikor még több generáció élt együtt, a nagymamák is be tudtak segíteni a mindennapi teendőkbe. Mosóteknőben, vagy a folyóparton tisztították a nők a szennyest. A disznóvágásból maradt zsírból készítettek szappant, azzal dörzsölték, csapkodták a ruhákat, amíg olyan fehérek nem lettek, mint most. A kútból húzták fel a vizet -, így a sparheltre téve melegítették a mosáshoz, fürdéshez. Szénnel, parázzsal töltött vasalókkal vasaltuk a ruhákat, de az ingeken, nadrágokon, ruhákon mégsem volt gyűrődés vagy folt. Mángorlót is használtak a vászonruhák kisimítására: a ruhát nyújtófára tekerték, és a mángorlóval görgették. A főzésnek kellő időt szenteltek, az alapanyagok frissek voltak, és kevesebb fűszer kellett az ételekbe, mert a zöldségeknek és a húsnak is megvolt a maga zamata, ezt én is tapasztalom a vasárnapi ebéd során. Nagyanyáink úgy nyújtották a rétest, mintha a tudást már az anyaméhben magukba szívták volna, fáradhatatlanul dagasztották a kenyeret, és gyúrták a kalácsnak valót. Mosogatáskor még én is használtam gyerekkoromban hamut, homokot és csutkát, amivel ledörzsölték a legmakacsabb szennyeződéseket is. Ha főztünk krompét vagy paszulyt, annak levét kihűlve a disznók moslékába keverték -faluhelyen semmi nem ment kárba. Több generáció élt együtt, így a nők tudtak egymásnak segíteni: amíg az anya a gyerekekkel foglalkozott, a nagymama megfőzött, vagy megsütötte a süteményt, de fordítva is működött a feladatmegosztás. Minél kisebb a ház annál

nagyobb a szeretet. A takarításban is felosztották a munkát, ami a döngölt padló felsúrolásánál nagy könnyebbséget jelentett. Tény, a nagy család több konfliktus forrása is lehet volna, de annyi munka vót hogy nem vót idő vitatkozni. Vidéken az állatokat is gondozni kellett, és bár a nehezebb fizikai munka a férfiaknak jutott, a nők is kivették a részüket a ház körüli teendőkből. Az udvart minden nap felseperték, etették a tyúkokat, kacsákat, szárnyasokat, sokan a fejésbe is besegítettek, de a veteményes és a kert gondozása is a nők feladata volt. A gyereknevelés talán annyiban egyszerűbb volt, hogy régen a gyerekek egymással játszottak, vagy együtt dolgoztak a szülőkkel. Lefoglalták magukat, levezették az energiájukat napközben, a szabad levegő pedig megtette jótékony hatását, kellemesen elfáradtunk estére.
Ha iskolába mentünk néha, mert nem mindig engedtek, ha sok volt a munka nem mehettünk, volt iskolatáskánk, amiben volt tolltartó, tinta, ceruza, könyvek na és persze a régi, kék és piros füzetek, amiket érdemes volt bekötni, nehogy a tanár megrójon minket a szamárfülek miatt. A tehetősebbeknek volt uzsonnás doboz. A ruhák tisztán tartására és arra, hogy ne lehessen különbséget tenni szegény és tehetősebb családból származó gyerekek között, tökéletes megoldás volt az egyenruha és az iskolaköpeny, ami műszálas volt és kék, a tornaruha neylon volt és kényelmetlen, a fiuknak klott gatya fehér atléta.

Házépítés régen

Nagyszüleim vályog házában éltünk és boldogok és egészségesek voltunk. Régen őseink is abból gazdálkodtak, ami közvetlen környezetükben a rendelkezésükre állt. Ha erdőben éltek, akkor fából, ha sziklás, hegyvidéki vidéken, akkor kőből építkeztek, a kies, ártéri területeken pedig gyakran a földből nyerték ki az alapanyagot, ahogy ezt az alföldi vályogházak esetében tették. Ennek ellenére nem egy kezdetleges építkezési módról beszélünk, az évek alatt jól kiforrta magát, és a magyar vidéket járva számos változata máig megtalálható. Volt, hogy az agyagot szalmával keverték, és azt egymásra rakva rakott vagy fecskefalnak nevezték, aminek aztán az oldalát az ásóval szabták méretre. Egy másik változata a paticsolás, amikor a fonott vesszőre kenték fel a szalmás vályogot, ebből állt össze maga a fal. A vert fal esetében zsaluzatot készítettek, ebbe tették bele a földes anyagot, amit aztán tömörítettek, ezen kívül téglát is készítettek belőle, ekkor egy formába tették bele a vályogot. Ezt a földből kiemelt agyagot legfeljebb homokkal kell egy kicsit módosítani, szalmával vagy valamilyen növényi törekkel megszilárdítani, ami aztán a napon megszikkadva alkalmas falazóanyagnak. Emellett nemcsak falazatként, hanem padlóként is használható, ezt hívjuk döngölt földpadlónak, illetve a padlástéren különböző növényi anyagokkal, kukorica- vagy napraforgószárral vegyítették, ez a sártapasztás. És ki ne hagyjuk a belső téri vályogvakolást, ami a falat, a belső tér páraszabályozását képes szinten tartani. Ekkor még nem vizsgálták az anyag hőszigetelő és egyéb tulajdonságait, de az élet bebizonyította, hogy

az ezekből épült ingatlanok akár több száz évig is kiszolgálják az embert. Sajnos a városok elcsábították a falusi fiatalokat, az emberek otthagyják vidéki házaikat, és beköltözzenek a városba dolgozni, mert a nagy gyárak, így a munkalehetőség is ezeken a helyeken összpontosult, míg ezzel egy időben a tanyasi, falusi kis házak halálra ítéltettek. Az így támadt elvándorlási hullám pedig szép lassan véget vetett annak a gyakorlatnak, ami nagyszüleink idejében még virágkorát élte. Attól még paraszt maradsz hogy városba költöztél fiam. Mondta öregapám igen bölcsen. Nincs már összefogás, mint régen a faluban. Együtt építették fel a házakat, ami akár egy hónap alatt megépült, így mindenféle anyagi befektetés, hitel és egyebek nélkül jutottak fedél alá. A mai korban már megszűntek a faluközösségek, a nagycsaládi összefogás. Meglehet, hogy Magyarországon még újdonságszámba megy, hogy valaki egy vályogházban tervezi leélni az életét, már 20-30 évvel korábban felismerték, hogy a vályog egy korszerűen előállítható és jó építőanyag, környezetbarát, így az elbontást követően nem szennyezi a környezetet. Magas alapra kell építeni a vályogházat, a talajvíz és a belvíz miatt. Az új házaknál már természetes, hogy készítünk alapot, kiemeljük a lábazatot és nagy tetőkinyúlást építünk. Úgy szokták ezt mondani, hogy nagy kalapot és nagy csizmát kell a vályogházaknak biztosítani. A vályog ugyanis úgynevezett élő anyag, ami a párát és a nedvességet szabadon hagyja áramolni a külső és a belső tér között. Így a jól szigetelő, de párazáró tulajdonságú hőszigetelő anyagokkal, vagy a hőszigeteléshez használatos ragasztóval ez a lélegezés megszűnik, a pára feldúsul a szigetelés mögött, és penészedés keletkezik. A pára feldúsulása a téli fűtés kimaradásából is adódhat, ezért egy ilyen ház úgy marad leginkább élő, ha életvitelszerűen, nemcsak hétvégente vagy szezonálisan, például egy szőlőszüret erejéig élnek benne, hanem a hidegben fűtik és állandó gondját viselik. Gyakori tévhit, hogy a vályog jó szigetelő; nem téve hozzá, hogy a hőszigetelés és vízszigetelés eltérő tulajdonságokból erednek. A hőszigetelés ellenében viszont jó hőtartó. A hőtartás a tömegtől függ, tehát minél nagyobb tömegű egy építőanyag, annál tovább tartja magában a meleget illetve a hideget, és így időben elnyúlik a hőleadás, hőfelvétel. A penészedés mindig nedves felületen jelenik meg, ott ahol leghidegebb a felület, ezek az úgynevezett hőhidak. A vályogházakhoz is társíthatók hőszigetelő anyagok, ugyanúgy természetes anyagokból, például farostból, fagyapotból, nádpallóból vagy könnyű vályogból készült hőszigetelők, amivel korszerűsíteni lehet a régi házak hőszigetelő képességét. Sajnos sok faluban a korábbi vályogvető gödröket kis tavakká formálták a belvizek, vagy éppen azokat építési törmelékkel, szeméttel töltötték fel. Elveszett a környezettudatos építőanyag. A modern építőanyagok kapszulaként zárnak el a külvilágtól, porát belélegezzük egy életen át, károsítva tüdőnket, torkunkat. Míg a vályog ún. élő anyag voltából fakadóan egy egészséges, 50-55%-os beltéri relatív (a hőmérséklettől függő telített páratartalomhoz viszonyított) nedvességtartalmat biztosít, ezért nem szárad ki a torkunk, túl nagy pára esetén pedig a penészedést elkerülendő kifelé leadja a felesleges nedvességet. Vályogvakolattal, vályog-glettel egészséges belső levegőt tudunk biztosítani.Nagy a fejlődési lehetőség a növényi szálak, könnyű szilikát anyagok kis mennyiségű vályoggal történő összekeverésével. Ezt

az összetételt könnyű vályognak nevezzük, mely kiváló hőszigetelő tulajdonságokkal rendelkezik, kitöltő falak, válaszfalak építésére, utólagos belső hőszigetelésre is alkalmas. Nagy nyomású présgéppel teherbíró vályogtégla is előállítható. Az egészséges életmód szemléletének elterjedésével egyre többen fordulnak a természetes és egyben környezettudatos építőanyagok felé. Az építőanyag lobbyban érdekelt bankok, és a biztosítók nyomására diszkriminálják a vályogot, mert akkor ki venné meg azt a sok égetett cementes építőanyagot, amit gyártanak. Dédapáink , nagyszüleink hosszú kort éltek meg, pedig vályogházakban éltek. Ne hagyjuk félrevezetni magunkat. A vályog igenis kiváló építőanyag, minőségi és egészséges házak készülnek belőle. Én ma is abban élek.

Az én nagymamám

A nagymama összetartotta a családot, szeretetre, őszinteségre, megbocsátásra, békességre nevelt. Imádkozni tanított, együtt mentünk a templomba, alamizsnát adtunk könyörületességre nevelt, hogy szeressem embertársaimat, legyen szó bármiféle különbségről. Mindig összerezzent ha mentő szirénáját hallotta és imádkozni kezdett azért akiért megy. Azt mondta tegyem meg mindazt, ami tőlem telik, még akkor is, ha nem tűnik kifizetődőnek, mert a pénz csak akkor boldogít, ha olyan embernek adjuk akinek sokkal nagyobb szüksége van rá. Bármelyik szomszéd jött át hozzánk kérni egy kanál zsírt, vagy két fej hagymát vagy pár tojást, az én drága nagymamám odaadta akkor is ha neki nem maradt, mert lehet hogy a szomszédnak nagyobb szüksége van rá mondogatta. Az Istenfélő ember alapfelszereltsége a világos beszéd, és az, egyenes jellem. Én is rendkívül fontosnak tartom az őszinte beszédet. Azt, hogy mindenki merje megmondani nekem az őszinte véleményét, csak ne tartsunk haragot. Tehát azzal, akivel szemben vétkeztünk. Bocsánatot kérünk tőle, utána nem emlékezünk többé. Kinek-kinek a maga életében az ige szerinti őszinte önvizsgálatra van szükség. A biblia ezer évnyi emberöltő bölcsességét tartalmazza. Az, hogy hogyan élünk, és hogyan látjuk a dolgokat, döntés kérdése. Apróságokkal is bearanyozhatjuk mások életét. Az, hogy szereted, elfogadod embertársaidat, vagy csak felköszöntesz egy számodra kedves személyt a születésnapján, netán megkérdezed, hogy van, lehet szolgálat. Nekik jelentheti a világot. A tökéletlen a tökéletestől lesz alkalmassá. Mindegy, mi történik, ki mit tesz velünk, ha az élő Istenben van bizodalmunk. Azt nem ronthatja le semmi. Az élet nagy titka: minden nap előre tekinteni. A lényeg az, hogy az élet nem rólunk, hanem a másikról szól. Ez azt jelenti, hogy a másik embernek az örömére, másikéval összefolyva haladjon előre a miénk, hisz ez a kiteljesedés kiváltója. Mindig azon kell lenni, amit tehetünk a másik felé. Észrevettem a szavaimon, hogy a bennem örökre megmaradó értékes gondolatok nagy része mamától származik, aki azontúl, hogy nagylelkű, segítőkész, lehet rá számítani, és végtelen szeretetet csak úgy ontja magából, a családi összejövetelek fő megszervezője is. A jó hangulat és

finom ebéd biztosítása mellett a benne égő tűz az, ami ezeket a találkozókat megfűszerezi.

A drótostót
Dédnagyapám mesite, hogy az öregapjával eset meg egy csuda eset. Egyszer egy drótostót ember jött a faluba echós szekérrel árult az mindent; kapircsot, lajbit, mentét, cihát, talupárnát, krajszonyt(lábas), abba főztük az öhönt, zománcos tepsit, a lerbe, fazikat, lábost, cserép szilkét, csimmát, mindenféle culát, findzsát vagy fanglit,(plébögre), bádogot, abba melegítettük meg a teát, .Kijavította a pléj edényelet amik kilyukadtak, megjavította csimmát is ha lyukas vót. Estefelé ért a falu végére fáradt vót, oszt bekérecckedett öregapámhoz éjszakára, monta hogy jól megfizeti oszt mutatta a pinzit. Azt sugta nagyanyám hogy, be ne engedd, megöl minket reggelre. Az öreg erre azt mondta sok náluk a pulya plafonig ér, nincs helyünk a házban. Megalszok én az istállóban is gazduram, csak hagy maradjak itt icakára. Nagy dünnyögve, oszt beresztette a pajtába, a lovak szalmáján elaludhat. Reggel korán elment a tót miután jól megfizette a szállást. Osztán ha Királyhelmecen járnak, keressék a drótostótot ott engöm mindenki jól ismer oszt szállást adok maguknak ingyen. Hanem egyszer elmentek az asszonnyal a Királyhelmeci vásárba, oszt monta az öregnek az asszony, te nizzük má meg hun lakik ez a tót. Megkérdezték hát ténleg ismerték egy szép nagy cseréptetős téglaházhoz irányították üket, ahun még a kapufélfa is faragott vót. Ez a tót még Királyhelmecen is a módosabbak közzé tartozott, úgy őtözött mint egy kisbíró. Meglátta üket oszt beinvitálta, a ház belülről még szebb vót mint kivülről, a két demecseri forgatta a fejét a csudátul, le se mertek ülni, pedig igen csak kérlelték üket. Na lényeg ott háltak a tisztaszobában, úgy mint a királykisasszony a kastélyban. Pár hónap múlva megint gyütt a tót demecserbe, oszt megemelte kopott kaapját úgy köszönt az öregapámnak, aki azon nyomban a lovak elé állott, oszt sehova nem engedte a tótot míg, meg nem ebédel náluk. Persze ott is aludt a tisztaszobába, nem számított a fótos köpenye, szakadt kalapja ütött-kopott csimmája. Még bort is hozatott öregapám a kolocsmából neki. Tanulság, ne itélj meg semkit a külseje alapján, mert gyakran a kopott gúnya alatt találsz tisztalelkű embert.

Éhinség a Rétközben

(Kiss Lajos Földmívelés a Rétközön)

1817-ben a demecseri lelkész ezt jegyezte fel „az Életbéli kimondhatatlan szükség annyira uralkodott, hogy sokan az éhség és szükség miatt megholtanak, azon esztendőben semmi házasság nem köttetett.' Demecserben az 1786-i díjlevél szerint a pap bérekét kereszt élet minden egyes gazdától. Asszony, ha valahol kapott egy kis málélisztet, a gyerekeknek megsütötte hamuban. A tengeri kenyérnek való lisztet árpaliszttel is keverték. Demecseren málékenyér se volt, a Nyírségre jártak érte. A demecseriek feles földet fogtak Székelyben, Királytelken, Varjúlaposon, Rózsáson. A fekete homokot réti homoknak mondják; a kötött homok veres színű. A szigetek és hegyek legteteje futóhomok. Agyag terület nem sok van a Rétközön ma sem, vályogföld inkább. A turfa (=tőzeg) talaj az agyagon van. Ahol kiégett a turfa, égésnek hívják. Az égés hamuval kevert agyaga nehány évig bő termő, de azután veszít termékenységéből. Csigásföld sok van jelenleg, mely azt mutatja, hogy ott állandó víz volt a levezetés előtt. Szikes területek a Nyírség felé eső részen voltak, hol szíksót és salétromot söpörtek. trágyázták. Őszi vetés alá háromszor szántottak, sok helyen csak kétszer; tavaszi alá egyszer. A legősibb külterjes gazdálkodást folytatták. Ahol két nyomásos gazdálkodást folytattak, (Kék, Demecser, Berencs, Gégény, Pátroha, Veresmart, Dombrád, Öntelek, árvíz idején Kemecse) ugar nem is volt, kalászos és kapás váltakozott. Az apró, zöldesszürke színű, vékony, kemény héjú, bársonyfogású nyíri rozsot használták, mely a homok főgabonája. Igen jó minőségű kenyérmag. A homokszigeteken, hátakon és a Nyírség felé húzódó homokos részeken termett. A rétközi rozs fajsúlya azonban sokkal kisebb, gyengébb, mint a nyírségi rozsé. Helynevek is keletkeztek róla pl. Rozstalló (Demecser)a búza, fele rozs, akinek nincs búzája, 2 véka rozsot ad tetésen helyette. Demecserben 1786-iki dijlevél szerint a pap bére két kereszt élet, egyik búza, másik gabona Demecseren a Mátyiszeg minden harmadik évben búzát termett emlékezés szerint. A lencsát dombos helyen termelték. Demecserben 1848 után paszuly helyett lencsét termeltek. Csicsóka kevés volt, inkább az udvarokon, kerítések tövében termett. A gyermekek kedvenc csemegéje.1851-ben szeszgyára van Elek Pálnak Demecserben Az öreg emberek mondása szerint 1830 után hozták a Rétközre a napraforgót virágdísznek s 1840-ben kezdték olajnak felhasználni (Dombrád). Benterecen, Demecserben az 50-es években kezdték termeszteni. Demecserből néha fél mért földre voltak kénytelenek hordani, annyira elapadt a kenderáztató vizök. A ref. egyházak feljegyzései szerint az özvegyasszonyok 3 sing (2 aeasz ami 44,5 cm)vásznat tartoznak adni a papnak. Egyik legrégibb adat erre-nézve a demecseri díjlevél, mely 1786-ból való. 1833-ban háromvékás kenderföld járt a papnak. Szabó Antal 83 éves demecseri gazda ott létemkor így kiáltott nagyszőrű, gubancos, kócos kutyájára: „Nem mensz ki, ni a gerebenre való !“ Mondják, hogy Demecserbe a lenmagot a Bodrogközről hozták. Lefekvés előtt még egy mázsa lenmagot kellett megtörni köjűben. Lenolajat ütöttek Demecserben, Dombrádon. Az 1772-iki összeírás szerint Kéken a serény gazdák pénzeltek a dohányból. Demecseren kertben, homokparton és kötött fekete földben termett. A

káposzta háznál a kertben maguk szükségére elegendő termett minden időben. Demecserben annyi termett, hogy elvitték eladni Hegyaljára (László Ferenc demecseri lakos feljegyzései). Demecserben állandó káposztaföld volt az 1874 aug. 19. jegyzőkönyv szerint.Demecserről van adatunk, hogy sáfrányt termeltek, Beszterec és Megyer határában levő Sáfrányos sziget helynevünk azt mutatja, hogy másutt is foglalkoztak termesztésével. Demecserben régen levesbe használták, most a szalonnát kenik be vele. Demecserben 1887-től kaszával arattak előtte sarlóval. Ahogy a mocsarak száradtak s a száraz területek folytonosan nagyobbodtak, a lakosok siettek feltörni. Az első szántható területek a tavak partosabb részei leltek. Mezőssy szerint „bizonytalan dohány és repceföldek voltak a bevetés idejében. Demecserben a 1860-as években száraz időjárásban már kaszálták a tavakat. Első helyen mégis a demecseri káposzta áll, melynek, ha érett, fényes a teteje, legvékonyabb a haja, nincs vastag gerizdje, hamar megfő. Nem ok nélkül állították fel a káposztagyárat is Demecseren, a káposzta vidék középpontján.Óriási erővel (1000—1200 hadifogoly és katonai munkás) csakhamar felépült a demecseri katonai kincstári gyártelep, hatalmas befogadó képességű beton medencékkel, raktárakkal és személyzeti, valamint tisztviselői lakásokkal. A medencék fölé felállították a villamos hajtású káposzta gyalugépeket, melyekhez vasúti vágányokon szállították a káposztát. Már az 1916 évi termésből körülbelül 6000 vagon káposztát dolgoztak fel a telepen. A savanyított káposzta hordókba elrakva eljutott valamennyi frontra. Szállították a központi hatalmak országaiba, Német-, Szász-, Bajorországba és az örökös tartományokba, még a francia frontra is. A káposzta szállításhoz szükséges hordókat Antalócon (Ung m.) a hercegi erdőkben készítették a katonák. A savanyított káposzta évekig jó és élvezhető ; szakértők szerint az 1917-ben készített káposzta 1919-ben is élvezhető kitűnő állapotban volt. A demecseri telepen 1916-ban még egy nagyszabású olaj és szappan gyár létesült, mely az e vidéken termelt napraforgó és tökmagot, valamint repcét dolgozott fel, mi által e termékek helyben találtak piacra.Említettem, hogy herceg Odescalchi a demecseri káposztagyár felállítása után Nagyhalászban a Nagy szigeten burgonyaszárító és burgonyaliszt gyárat építtetett a demecseri iparcsoporttal, ami azonban halála után megszűnt. Szóltam arról is, hogy Demecseren a románok által szétrombolt káposztagyár épületeit egy fővárosi részvénytársaság vette meg. Azóta itt, a Demecser és vidéke, tehát legnagyobb részben a rétközi krumpliból keményítőt gyártanak. Készítenek még ebben a gyárban krumplilisztet, utóbb egészen finom minőségben is, továbbá krumpliszirupot és krumplicukrot. A gyár maga állítja elő a termékei elszállításához szükséges hordókat. Repce A demecseri keményítő gyárban olajat állítanak elő belőle A mákot nagyban termesztik Gégényben, Kéken, Demecserben a püfőben (egész érett, porszerű üledék). Újabban szántóföldön táblaszámra vetik, A vízgyűjtő csatorna létesítése óta több a búza, mit annak előtte alig termeltek. De több a gabona, árpa, zab is. Megtízszereződött a termés és a kivitel is. A hajdani kenyérszükségnek híre is alig van. Demecserben még a cigányok is harmados tengerit vállalnak 1913-tól. A vizek levezetése óta évenként trágyáznak, legújabban műtrágyával is. Az elsőrendű Sack ekét sok helyen traktor váltotta fel. Nagygazdánál, uradalmakban aratógépekkel

történik a takarás. A régi csép „csip-csup“ beszédek helyett gőz cséplőgépek zakatolnak s az óriási asztag „szaporán lerobbant...

Mesék a téli estéken (Mariska néni)

Lyány koromban a mesélő alkalmak elsősorban a nagyobb munkákhoz kapcsolhatók, tollfosztás, csigacsinálás, tengeri törés, krumpli válogatás, dohánymunkákhoz: a fűzés, s különösen a csomózás nem volt elképzelhető nótázás, tréfálkozás és mesélés nélkül. Ezek nagy hodályokban pajtákban folytak, ahol január végéig éjt nappallá serénykedtek. Ezekre a csomózókra falubeli legények és idősebb emberek is eljöttek, persze a fonóknak ma már csak emléke maradt, a guzsaly mindenütt a padlásra került. A fonók elsősorban a fiatalság összejövetelei voltak; ezeken az estéken játszottak, nótáztak, elvétve meséltek is. Télen, amikor a férfiaknak favágáson, jószággondozáson, esetleg szerszám javításon kívül más dolguk nem vót az ismerősök, rokonok és szomszédok egy-egy háznál összejönnek, hogy beszélgetéssel, nótázással és meséléssel szórakoztassák egymást, ezt estézésnek hívták. A tanyán ezt „tanyázás"-nak hívták. Az estézők általában utcák, utcarészek, valamint társadalmi rétegeződés szerint különülnek el, ugyanakkor azonban kor szerint is. A fonóbeli társas élet elmúltával a fiatalság szórakozás céljából egy-egy háznál gyülekezett. Míg a fonókban 20-an is összejöttek, addig a leszűkült baráti összejöveteleken legfeljebb csak 10-en találkoztak. Téli estéken a fiatalság ilyen kisebb bandákba verődik, leginkább olyan háznál, ahol lány is van. A szórakozás elsősorban játékokból áll, beszélgetnek és tréfás meséket mondogatnak A régi estéző körökhöz ugyanis hozzátartozott a mesemondó is; tündérmeséivel, tréfával együtt. A fiatalok is meséltek, tréfás elbeszélések követték egymást. Az estéző kör tagjai egyszerű emberek vótak. Estézni férfiak járnak, de természetesen jelen vannak az esetenkénti házigazda családjának nőtagjai is. A beszélgetés kezdetben a régi életmódról, a gazdálkodással kapcsolatos kérdésekről, majd a községbeli eseményekről folyik, s csak végül, egy két pohárka után, emelkedettebb hangulatban kerül sor tréfálkozásra. A tréfás elbeszélések egy részének, az ún. „igaz történetek"-nek alapját valóban megtörtént események adják. Ezek a történetek a sok ismétlés következtében állandóan csiszolódnak, végül népi novellákká formálódnak, ezekből lettek a legendák.

Juhtartás Demecserben (Bariló)

A falvak juhtartó gazdái egy vagy több juhnyájat adtak össze. Ha sok juhot tartottak, akár utcánként vagy falurészenként különítették el a nyájat. Külön legeltették a tavasszal ellett fejőjuhokat (fejőnyáj) és a meddőket. Az napi kétszeri, ritkábban háromszori fejés és a tejfeldolgozás miatt sok volt a munka. A közös nyájak mellé juhászt (nyájjuhász, bács, bacsó, fejősjuhász) fogadtak. Ha nem bíztak a juhászban, akkor előfordult

a soros őrzés is, amikor a tulajdonosok sorban egymást váltva őrizték a nyájat. Az élelmes juhász, ha el tudta titkolni a bárány születését, akkor a kellő időben egy egész fejlett juhot tudott ellopni a gazdától. Ha nem tudta elrejteni, akkor levágta a kisbárányt a saját családjának. Az ellopott tejről nem is beszélve. Az uradalmak pedig kommenciós juhászokat fogadtak. Az ezeréves legelőket ősgyepnek hívták. A hegyvidéki és jobbára a dombvidéki juhászok tavasztól az őszi beszorulásig rendszerint itt tartózkodtak, a sík vidéki, még inkább a pusztai legelők azonban a nyár végére általában kiszáradtak. Ezért ez utóbbi területeken kiegészítő legeltetési lehetőségeket is kellett biztosítani. A területet sorban legeltették, hogy a megjáratott területen a fű regenerálódni tudjon. a gyeplegelők kiszáradása miatt a gabonafélék aratását követő tarlószabadulás után a juhnyájakat – ha arra lehetőség volt – tarlólegelőkre hajtották. a gazdák is jól jártak mert meg lett trágyázva a főd, Itt az elhullott kalászok és magvak, illetőleg a felszabadult és felnövekedett gyomnövények, például a tarlófű nyújtott gazdag legelőt. Ha a szükség úgy hozta a kanálispartja is megtette vagy az akácerdő is. A Rétköz nagy káposztásföldjein a nyírségi juhosgazdák őszöltek, sőt teleltek. A szénakaszálás befejezése után, a nyár második felétől juhokat legeltethettek a kaszálóréteken is. Ősszel, ha felfagyott a föld, ráhajthatták a juhnyájakat az őszi vetésű gabonaföldekre is. A nyaraltatáshoz lécka, kunyhó esztena volt a Rétközben. Az eszterna vesszőből font, szétszedhető kerítésből álló, hordozható juhkarám vót. A legelőkön tartózkodó juhok itatását a rendelkezésre álló lehetőségek szabták meg. A legelőkön a napi legeltetést úgy tervezték meg, hogy a szükséges időben érintsék a természetes itatóhelyeket, vagy a gémeskútat. A szamár vót a juhász biciglije, de volt ahol kis taligát húzott. A juhokat tavasszal, rendszerint Szent György-napkor (április 24.), ritkábban József-napkor, vagy május elsején hajtották ki (kiverés) a határ kijelölt, rendszerint rosszabb, más állatok részére nem vagy nehezen hasznosítható gyeplegelőire, a korábbi századokban, a nyomásos határhasználat esetén az ugarra is. Persze a legjobb juhlegelőnek a rétek mezők illetőleg a puszták apró füvét tartották. A juhászok nem igen tudtak írni olvasni számolni, így a botjukon lévő rovátkák segítségével ellenőrizték az állatállományt.

„Rusticus est quasi Rind, nisi quod sibi cornua desint.”

A paraszti élet örök körforgás, a tavaszi vetés, a nyári érlelés, az őszi betakarítás, a téli nyugalom.
A napi életre lebontva, lefekvés a tyúkkal ébredés a kakassal, állatetetés, itatás, almozás, ganézás, reggeli, munka a földön, ebéd, munka a mezőn, vacsora, állatok ellátása, lefekvés a tyúkkal. Az ételnek való alapanyagokat a szántóföldeken, a konyhakertben, a gyümölcsösben termelték meg, a ház körül pedig állatokat tartottak. A háztartásokban nem volt se hűtőszekrény, így be kellett osztani a napi, heti adag ételt, például kenyeret csak hetente egyszer sütöttek, és a tartósításnak is sokféle fortélyát ismerték (pl. savanyítás, szárítás, füstölés). Miután mindez nagy munkával járt, a munka rendjét jól meg kellett tervezni. Az

évszakok váltakozása meghatározta, hogy mely munkafolyamatot mikor kellett elvégezni.
A tavasz az előkészítés (szántás, vetés, ültetés, palántázás), majd a növelés és gondozás időszaka. A nyár és az ősz eleje a betakarításé. Minden élelmet és alapanyagot ekkor hordtak be a földekről, kertekből, hegyekről, vizekről. Az ősz vége és a tél az elraktározás, a feldolgozás ideje. Így tehát a gazdasági év
ritmusa határozta meg az életmódot: egy éven belül változott, hogy mennyi munka és mennyi pihenési lehetőség adódott. Munka után édes a nyugalom mondta nagyanyám. A dolgos napokat azonban néha (hetente egyszer, vasárnap mindenképpen) felváltotta az ünnepnap. Munka és pihenés, hétköznap és ünnep határozottan elvált egymástól. Emellett minden ünnepi alkalomnak megvolt a maga menete:
a készülődés szakasza (testi-lelki felkészülés, a környezet előkészítése), a kiteljesedés, tetőpont befelé fordulás, szertartások, meghittség és a levezető szakasz közös étkezés, mulatság. Az élet ritmusára az egyházi év ünnepei is hatottak. A legnagyobb egyházi ünnepeket és a mulatságok (farsang, lakodalmak) idejét meghatározták a húsvétot és a karácsonyt megelőző böjti időszakok. A pirosbetűs – vasárnap és
keresztény szentekhez fűződő – napok ünnepi idejét a kalendáriumokban olvashatták, a kötelező dologtiltó napok betartása pedig íratlan szabály volt. Aki ezeket megszegte, azt a közösség megszólta, figyelmeztette vagy büntette. Az ünneplések sorában fontos eseményt jelentett a nagy, közös munkákat lezáró ünnep és mulatság: aratókoszorús felvonulás, szüreti bál, disznótor. Ezek mellett jelentősek voltak az egyén életét érintő emberi életfordulók rítusai* (pl. keresztelő, lakodalom) is. A városiasodás és a falusi közösségek felbomlásával megváltozott az életmód és átalakultak az ünnepi alkalmak. Az egyén került a középpontba a közösség helyett, ezért nagyobb szerepet kapnak ma a szűk családi körben tartott
születés- és névnapok, vagy a személyhez kötődő kiemelt események. A közösségi ünnepek színhelyévé a különféle intézmények – óvoda, iskola, munkahely – váltak. Mai életünket, napjainkat a természet változása kevésbé határozza meg. Téli estén, sötétedés után világítás mellett közlekedhetünk az utcán, korcsolyázhatunk, olvashatunk, főzhetünk. Nyáron is, télen is ehetünk szinte bármit: a zöldség megterem a fóliasátorban, a gyümölcsöt elhozzák távoli országokból vagy kivehetjük a fagyasztóból. A boltban minden ruhát és ételt megkapunk. A napi élelem megléte már nem attól függ, hogy milyen volt az időjárás, elfagyott vagy elrohadt a termés, elhullott az állat valamilyen betegségben, vagy éppen a medve vagy farkas vitte el az udvarból. A vallásosság, a rítusok helyett nagyobb hangsúlyt kapnak a külsőségek, mint például a díszítés vagy az öltözék.
A gazdasági év legfontosabb szakasza a nyár és az ősz eleje. A megfelelő tavaszi előkészítés után legfőképpen az időjáráson múlt, milyen lett a termés. Nem jött-e fagy a virágzó fákra, nagy eső az érett gabonára vagy jégverés a gyümölcsre, a megnövekedett zöldségfélékre és a szőlőre. Vajon férgek, lisztharmat vagy más kártevők nem tizedelték-e meg a szépen gondozott termést? Nyáron megkezdődött a

nagy betakarítás, ami őszig tartott. A legjelentősebb, egész közösséget megmozgató munka az aratás*
és a szénakaszálás* volt.Fontosnak tartották, hogy mindent a maga idejében gyűjtsenek be, a munkákat megfelelő időjárási körülmények segítsék és, hogy minden egyes kalászt, minden szem gyümölcsöt behordjanak, mielőtt az első
talajmenti fagy bekövetkezikŐsz derekára megteltek a kamrák, a pincék és a padlások. A nyár tehát sok munkával telt, pihenésre, ünneplésre nemigen maradt idő, ezért nem is bővelkedik szokásokban gazdag jeles napokban, ünnepekbenAz ősz legjelentősebb közösségi munkaalkalma a szüret volt,
melyet a nyári, közös munkákhoz hasonlóan kalákában*,
egymást kölcsönösen segítve végeztek. Mint minden nagy
munkát, az aratást és a szüretet is táncos mulatsággal,
bállal zárták. Így vált ünneppé a munka lezárása, és eljöhetett végre a kevésbé megerőltető feladatok és a pihenés időszakaMiután minden bekerült a szabad ég alól az udvarokba, a gazdasági épületekbe, megkezdődhetett az alapanyagok feldolgozása: az ételek télire való elkészítése, tartósítása (befőzés, savanyítás, szárítás,
aszalás), és a ruhának való kender és len előkészítése a téli szövésre.Aratás: a gabona betakarítása, az egész közösséget megmozgató, együtt végzett munka. Történhetett sarló vagy kasza segítségével. A sarlóval történő aratás többnyire asszonyi munka volt, de a 19. század végére háttérbe szorult. A helyét a korábban csak a fű levágására szolgáló kasza vette át, ezt már férfiak használták.
Szénakaszálás: a kaszálás a paraszti munkák legfontosabbjai közé tartozik. A széna a szárított zöldtakarmány, mely elsősorban
a háziállatok tápláléka volt. Főként a téli időszakra gyűjtötték be, amikor az állatok az istállóban tartózkodtak. Szénatartókban vagy az
istálló padlásán tárolták.
Kaláka: olyan társasmunka, amikor a közösség tagjai, csoportjai egymásnak kölcsönösségi alapon, szívességből segítenek, főleg nagy munkák (kaszálás, házépítés) esetén. Nagyobb társaságban, szórakozással kiegészítve dolgoznak ilyenkor.

A gazdasági év legfontosabb szakasza a nyár és az ősz eleje. A megfelelő tavaszi előkészítés után legfőképpen az időjáráson múlt, milyen lett a termés. Nem jött-e fagy a virágzó fákra, nagy eső az érett gabonára vagy jégverés a gyümölcsre, a megnövekedett zöldségfélékre és a szőlőre. Vajon férgek, lisztharmat vagy más kártevők nem tizedelték-e meg a szépen gondozott termést? Nyáron megkezdődött a
nagy betakarítás, ami őszig tartott. A legjelentősebb, egész közösséget megmozgató munka az aratás*
és a szénakaszálás* volt.Fontosnak tartották, hogy mindent a maga idejében gyűjtsenek be, a munkákat megfelelő időjárási körülmények segítsék és, hogy minden egyes kalászt, minden szem gyümölcsöt behordjanak, mielőtt az első
talajmenti fagy bekövetkezikŐsz derekára megteltek a kamrák, a pincék és a padlások. A nyár tehát sok munkával telt, pihenésre, ünneplésre

nemigen maradt idő, ezért nem is bővelkedik szokásokban gazdag jeles napokban, ünnepekbenAz ősz legjelentősebb közösségi munkaalkalma a szüret volt,
melyet a nyári, közös munkákhoz hasonlóan kalákában*,
egymást kölcsönösen segítve végeztek. Mint minden nagy
munkát, az aratást és a szüretet is táncos mulatsággal,
bállal zárták. Így vált ünneppé a munka lezárása, és eljöhetett végre a kevésbé megerőltető feladatok és a pihenés időszakaMiután minden bekerült a szabad ég alól az udvarokba, a gazdasági épületekbe, megkezdődhetett az alapanyagok feldolgozása: az ételek télire való elkészítése, tartósítása (befőzés, savanyítás, szárítás,
aszalás), és a ruhának való kender és len előkészítése a téli szövésre.Aratás: a gabona betakarítása, az egész közösséget megmozgató, együtt végzett munka. Történhetett sarló vagy kasza segítségével. A sarlóval történő aratás többnyire asszonyi munka volt, de a 19. század végére háttérbe szorult. A helyét a korábban csak a fű levágására szolgáló kasza vette át, ezt már férfiak használták.
Szénakaszálás: a kaszálás a paraszti munkák legfontosabbjai közé tartozik. A széna a szárított zöldtakarmány, mely elsősorban
a háziállatok tápláléka volt. Főként a téli időszakra gyűjtötték be, amikor az állatok az istállóban tartózkodtak. Szénatartókban vagy az
istálló padlásán tárolták.
Kaláka: olyan társasmunka, amikor a közösség tagjai, csoportjai egymásnak kölcsönösségi alapon, szívességből segítenek, főleg

Számos kisebb lélegzetű közös munkára is sor került: a tollfosztást és a kukoricafosztást meséléssel, énekléssel tették vidámabbá. Ezek az összejövetelek alkalmat adtak baráti, családi együttlétre, sok játékra, és a fiatalok közötti ismerkedésre is. A farsangon kívül ekkor kerülhetett sor a lakodalmak megtartására is.
Ahogy egyre hidegebbre fordult az idő, és a dér már megcsípte a füvet, meg kellett kezdeni az őszi szántás és vetés
munkálatait, hogy a hó alatt pihenő magok tavasszal újult erővel kizöldüljenek majd.
„…de már ősszel, számadáskor, az az ember, ki beszámol.”
Az őszi időszak legjelentősebb gazdasági eseménye az állatok legelőről való
behajtása volt. A pásztorok munkája az elszámoltatással véget ért. E jeles napok (Vendel vagy Dömötör) nagy mulatságra is okot adtak: a pásztorokat
megvendégelték a gazdák, és gyakran tartottak búcsút* vagy állatvásárt is.
„Gyújtottam gyertyát…”
Az ősz az elmúlást jelenti a természetben, ezért a katolikus mindenszentekkor* és másnap a halottak napján emlékeznek az emberek elhunyt hozzátartozóikra. Ilyenkor a község szegényeinek ételadományt, úgynevezett alamizsnát* osztottak, emellett rendbe tették a sírokat, és gyertyát gyújtottak a már nem élő szeretteik emlékére. A halottak napja hetében (halottak hete) tilalom vonatkozott bizonyos munkákra, a mulatságokra, sőt lakodalmakat sem tarthattak ekkor.

Kukoricababák
Pál István, pásztorfurulyás és dudás
Gyertyák
Szüreti mulatság (Néprajzi Múzeum)
Olvasd el az alábbi bejegyzéseket, amelyeket
egy kéziratos bukovinai székely Halottas énekeskönyvben talált Zsók Béla! Mit gondolhatott
az életről és a halálról az, aki beleírta?

nagy munkák (kaszálás, házépítés) esetén. Nagyobb társaságban, szórakozással kiegészítve dolgoznak ilyenkor.

„Amilyen az életed, olyan lesz az ítéleted.”
„Ifjak készüljetek, vének készen legyetek.“
„Isten félelmével jár Isten áldása, anélkül
haszontalan ember fáradsága
Tollfosztás: kalákában végzett munka, melynek során a toll „száráról” kézzel lehúzzák a libatoll puha részét. Csak nők vehettek
részt rajta, a legények látogatása pedig tréfálkozással, hagyományos alakoskodással, felfordulással járt.
Búcsú: a falu templomának ünnepe, tehát annak a szentnek a napja, akinek tiszteletére a templomot felszentelték. Magyarországon
a legtöbb templomi búcsút a termés betakarítása utáni hónapokra tették.
Mindenszentek – November 1.: eredetileg azoknak a halott lelkeknek, szenteknek az ünnepe, akikről a naptár név szerint nem
emlékezik meg. Egyházi ünnep, melyhez a halottakra való emlékezés szokása kapcsolódik.
Alamizsna: adomány vagy egyéb jócselekedet, mellyel felebarátunk szükségén enyhítünk. A halottak hetében szimbolikusan az elhunyt lelkek üdvösségéért, tiszteletük miatt osztják, főleg szegény embereknek

Ősszel porba, tavasszal sárba kell vetni.”
„Annyit ér mint halottnak a csók.”
„Ha kenyér van, minden van.

„Ki, mint vet, úgy arat.”
Elfogy mint a gyertyaszál.“

Az advent* az egyházi év kezdeteként az igazi tél beköszöntét is jelenti. Az András naphoz legközelebb
álló vasárnappal kezdődik, ami egyben a Jézus születésének tartott, december 24-ét megelőző negyedik vasárnap is. (Advent első napja nem kötött, november 27. és december 3. között mozog). Advent „eljövetelt” jelent, azaz Jézus születésére való várakozást, készülődést. Ez a négy hét a húsvéti nagyböjthöz hasonlóan számos tilalmat tartalmazott, de ugyanakkor az egyik leggazdagabb jósló, mágikus
cselekedetekkel* kísért időszak is volt.
A kenyéren és a boron kívül a hús jelentette a legalapvetőbb táplálékot. A disznóölés olyan társas munka, mely fontos része volt az önellátó

életmódnak, hiszen egészen nyár elejéig biztosította az étkezés alapanyagait. A tartósítás
által a húsétel fogyaszthatóvá vált egészen tavaszig. A munka végét vidám, közös étkezéssel, a disznótorral zárták le.
Az emberek, állatok behúzódtak, így több idő maradt a családi együttlétre, a közös munkák révén a társas összejövetelekre. Ma is tapasztalhatjuk, hogy a téli nappalok egyre rövidebbek, korábban kezd sötétedni, ezért a ház körüli
munkák nagy részét még világosban tanácsos befejeznünk. Az elektromos világítás elterjedését megelőzően az
emberek a fűtött házban, gyertyafény vagy petróleumlámpa mellett dolgozgattak,
miközben beszélgettek, meséltek, énekeltek, így múlatták az időt.
„Luca-Luca kitty-kotty, nénémasszony litty-lotty…”
A tél eleji időszakot gazdagon tarkítják jeles napok, melyeknek nagy része egyben termény-, idő-, és férjjóslásra is
alkalmas (András, Luca, Borbála). Számos naphoz azonban az analógiás (hasonlóságon alapuló) mágia* gyakorlata is kapcsolódik: a következő évi egészséget, bő termést vagy a gazdagságot szándékozták ezekkel befolyásolni.
Disznóölő Szent András“ – nemcsak a mulatságok idejének zárója, hanem az egyik legfontosabb gazdasági tevékenység, a disznóvágások kezdő napja is volt.
Kolbász
A disznó bontása
Te mit gondolsz? Milyen munkát tudnál otthon végezni gyertyafénynél?
Advent: a karácsonyra, Jézus (a fény) megszületésére való előkészületek ideje, az András naphoz (november 30.) legközelebb eső
vasárnappal kezdődik.
Mágikus cselekedetek: mozdulattal, szóval, tárgyakkal kísért hiedelemhátterű cselekmények. Az is annak számít, ha valamit meghatározott időben és céllal tudatosan nem csináltak (pl. tiltott munka meghatározott napokon). Ezek a tabuk.
Analógiás (hasonlóságon alapuló) mágia: alapelve a „hasonló hasonlót hoz létre“ gondolat; úgy vélik, valamiféle cél eléréséhez elegendő az eredeti cselekvés utánzása (pl. valaminek az elmulasztásához visszafelé számolni

Luca napján nem volt szabad varrni, nehogy „bevarrják a tyúk fenekét”, vagyis nehogy elmaradjon a tojásszaporulat,
ami nagyon fontos tápláléknak számított. A házról-házra járó lucázók jókívánságaikban is a bőséget, a termékenységet fogalmazták meg:
„Annyi csibéjük legyen, mint égen a csillag, réten a fűszál! Annyi kolbászuk legyen, hogy kerítést lehessen belőle fonni!”
„Halljátok, új hírt mondok.…“
Az időszak legjelentősebb eseménye a karácsony. Ahogy az adventi rákészülés, úgy a karácsonyi ünnepkör is hosszabb időszakot takar. Egészen pontosan
12 napból áll, december 25-től január 6-ig, Vízkeresztig tart. Szinte minden napra jutott Krisztus születését dicsőítő (betlehemezés, kántálás)

vagy jókívánságokat tolmácsoló, egészségvarázsló (regölés, aprószentekelés, harsogtatás),
illetve névnapköszöntő (János, István) házaló szokás. A karácsony Jézus születésére való emlékezés ünnepe, melyet számos szimbolikus tárgy és cselekedet
kísért. Az ünnep középpontjában eredetileg nem az ajándékozás és a karácsonyfaállítás, hanem a bensőséges
ünneplés állt, amit Jézus, a fény eljövetele miatt tartottak.
A karácsonyfa elődje a „termőág“, máshol a „világabroncs“
volt. Karácsony vigíliája* családi körben, meghatározott
étkezési renddel járt. A böjtös vacsorán jelképes jelentéssel bíró mézet, diót, fokhagymát, almát és főleg mákos
gubát vagy valamilyen sült tésztafélét fogyasztottak.
Az utána következő napokat a faluban nagy jövés-menés, vendégeskedés és sokféle énekes szokás jellemezte.
Az év végét még 100 éve is csöndesebben ünnepelték, mint ma szoktuk. Szokások
és hiedelmek szempontjából az újév első napja volt igazán jelentős, mert úgy tartották, hogy az aznapi tevékenységek, látogatók meghatározzák az egész év kimenetelét. A karácsonyi időszakot Vízkereszt, Jézus megkeresztelésének emléknapja zárja. Ekkor tartották a háromkirályjárást* és a házszentelést, de egyben az ünnepi pihenőnapok, vendégeskedések végét is ez jelentette.
A karácsonyi asztalra terített ünnepi abrosz különleges jelentéssel bírt. A rajta összegyűlt morzsát
(karácsonyi morzsa*) nem dobták ki, hanem belekeverték az állatok takarmányába, hogy megóvja
őket a betegségtől.
Magát az abroszt pedig a búza vetésekor „vetőabrosznak” használták, hogy áldásos legyen a termés, „szapora legyen a búza”.
Háromkirályok (Néprajzi Múzeum)
Karácsonyi asztal
Te mit gondolsz? Szoktál-e az év első napján fogadalmat tenni az új évre?
Karácsony vigiliája: december 24., karácsony előestéje, böjtje.
Karácsonyi morzsa: a karácsonyi asztal tartozékaként jelentős volt a szerepe különféle mágikus eljárásokban, elsősorban emberi vagy állati betegségek füstöléssel való gyógyítására, a gazdaság termékenységének növelésére.
Háromkirályjárás: általában Vízkeresztkor a bibliai háromkirályokat megszemélyesítő alakoskodók, gyerekek, vagy csak lányok köszöntő felvonulása
A gazdag adventi, karácsonyi időszak után, Vízkeresztet követően kezdődik a farsang* ideje, ami nem egy
meghatározott napon, hanem a mozgó nagyböjt időpontjának kezdetével, húshagyókedden ér véget. Az
ősszel megkezdett munkák folytatásaként, a hideg miatt még a házba kényszerülve, az emberek sok időt
töltöttek a feldolgozás munkálataival. Az egyik legjellemzőbb társas munkaalkalom a fonó*. Egyik legnehezebb, sok munkafázisból álló folyamat része ez, amelynek során a kenderből, lenből vagy gyapjúból

ruha lesz. A kézzel való fonás során lesz a szöszből fonal. Ez sokáig tart és igen fárasztó is, ezért a lányok,
asszonyok legtöbbször házaknál összegyűlve, közösen végezték egymást szóval tartva, szórakoztatva.
A farsang időszaka emellett más vígasság, a lakodalom legfőbb ideje is.
A farsangi események főleg az időszak végére, farsangfarkára* összpontosultak. Különböző vidékeken más és más alakoskodó szokások járták.
A farsangi játékok célja a tél elűzése, a termékenység- és bőségvarázslás, az egészség egész évi biztosítása, és nem utolsósorban ételadományok gyűjtése volt. Legtöbbször házról-házra jártak, majd a nap végén összegyűlve nagy táncmulatság kíséretében elfogyasztották a kapott finomságokat. Ekkor a mulatozás, a bőséges lakomák jellemzőek, amelyek csúcspontja a farsangvasárnaptól húshagyókeddig tartó időszak.
A farsangi alakoskodás és mulatság a település egész népét megmozgatta, a társas együttlét egyik kedvelt formája volt.
Farsangi menet a Múzeumban
Busók Maszkok
Maskarások (Néprajzi Múzeum)
Farsang: vízkereszt napjától (január 6.) hamvazószerdáig tartó időszak. Legjellemzőbb eseménye a maszkos, jelmezes alakoskodás. A bőség, a zenés-táncos mulatságok és a vígasság ideje. Lakodalmakat is főként ebben az időszakban tartottak.
Fonó: valamelyik házban összegyűlve a lányok, asszonyok a farsang végéig itt fonták fonallá a szöszt. A kislányok fonóját „csipogónak“ is nevezték, máshol guzsalyas volt a neve.
Farsangfarka: a farsang időszakának utolsó három napja, mely farsangvasárnaptól húshagyókeddig tart. Farsangi, alakoskodó szokásokban ez a leggazdagabb pár nap. (A mohácsi busójárás is ilyenkor van.)
A fonó a fiatalok legkötetlenebb társas együttléte. A nehéz munkát könnyebbé, vidámabbá varázsolta a sok játék, viccelődés, éneklés, és ha a legények is megjelentek, az incselkedés, udvarlás, és tánc.
Te mit gondolsz? Ma mit jelent a farsang az embereknek?
Farsang: vízkereszt napjától (január 6.) hamvazószerdáig tartó időszak. Legjellemzőbb eseménye a maszkos, jelmezes alakoskodás. A bőség, a zenés-táncos mulatságok és a vígasság ideje. Lakodalmakat is főként ebben az időszakban tartottak.
Fonó: valamelyik házban összegyűlve a lányok, asszonyok a farsang végéig itt fonták fonallá a szöszt. A kislányok fonóját „csipogónak“ is nevezték, máshol guzsalyas volt a neve.
Farsangfarka: a farsang időszakának utolsó három napja, mely farsangvasárnaptól húshagyókeddig tart. Farsangi, alakoskodó szokásokban ez a leggazdagabb pár nap. (A mohácsi busójárás is ilyenkor van.)

A szentcsaládjárás is kedves karácsonyi adománygyűjtő szokás volt. A „betlehemi istállót a kis Jézussal” minden karácsonykor, szenteste másik

szegényebb családhoz vitték, és egy hétig ott is hagyták. A falusiak így látszólag a Szent
Családnak és a kis Jézusnak vitték ajándékaikat, valójában azonban a rászorult családnak.Elmúlott a rövid farsang, de mi azt nem bánjuk,
Sirassák a lányok otthonmaradásuk,
Kiknek a sok sírás miatt ráncos az orcájuk.”Minden korban vágytak rá az emberek, különösen a fiatalok, hogy kilépjenek a mindennapi világból, s ha kis időre is,
de álcázzák valódi énjüket, és a megszokottól eltérő külsőt öltsenek magukra. Ezt nem csak farsangkor, hanem egy
ideig (néhány napig, hónapig, évig), életük bizonyos korszakában szükségesnek látták/ják kifejezni
A tavasz a természet megújulásának, az újjászületésnek az ideje. A gazdálkodásban az előkészületek
kaptak szerepet. Amint felengedett a fagytól a föld, elkezdődött a szántás, a vetés, az ültetés, a gyümölcsfák és a szőlő metszése.
„Ekkora legyen a KENDTEK kendere!“ - Mágikus cselekedetek és jóslások
Minden fontosabb munkafolyamat valamilyen jeles naphoz kapcsolódott. A bő és egészséges termés érdekében mágikus cselekedetekkel kísérték az egyes tevékenységeket. Sok helyen szántáskor, az első barázda megkezdésekor a kalapot levéve fohászkodtak, vagy az első vetőzsák kiürülésekor azt magasba dobták,
hogy olyan magasra nőjön a gabona.
Ahogy egész évben, úgy tavasszal is voltak olyan jeles napok*, amelyeken jósoltak az azévi termésre vagy az időjárásra vonatkozóan. A természeti adottságok ugyanis nagymértékben meghatározták, hogy az élet alapját jelentő élelem milyen mennyiségű és minőségű lesz.
„Kikekeletkor, Szent György napkor, minden ember lehet pásztor...“
Tavasszal hajtották ki újra az állatokat a legelőkre. A szarvasmarhát és a birkát egész
nyáron kint tartották, hogy minél több friss fűhöz jussanak. Erre a feladatra a falvak fizetség ellenében pásztorokat fogadtak, akik önálló társadalmi csoportot alkottak. Egyszerre több száz jószágot is őriztek egészen őszig úgy, hogy a legelőn éltek az állatokkal együtt. Úgynevezett szárnyékokat* építettek, ahol meghúzták magukat az eső vagy
szél elől, sőt éjszakára is. A pásztorok a nyár folyamán őrzés közben sok időt töltöttek egyedül. Hogy hasznosan teljék az idő, gyakran faragtak vagy furulyáztak is. Esténként
a tűz körül összegyűlve pedig énekléssel, meséléssel szórakoztatták egymást. Így alakulhatott ki a gazdag pásztorművészet (pásztorfaragások), valamint a pásztorfurulyások és a híres pásztor-mesemondók köre.
Boronálás a Múzeumban
A zöldségek vetésekor vagy mákvetés közben például
nem volt szabad megszólalni, hogy ne legyen férges
a termés. Dinnyeültetéskor pördültek egyet az asszonyok, hogy olyan nagy, kerek legyen majd a dinnye, mint
a szoknyájuk forgás közben.
Húsvét első napján volt szokás, hogy a juhászok a bárányok farkát elmetélték és tojással megsütötték,

majd megették. Ez volt a juhboszorkányozás. A bort a gazdák küldték hozzá.
Pásztor Pásztorkészségek
Jeles napok: a magyar parasztság naptári ünnepei, melyekhez kiemelt ünnepi események, sokszor énekes, mozgásos szokások
kötődnek. E napokon gyakran jósló tevékenységek, meghatározott gazdasági munkafolyamatok zajlanak.
Szárnyék: az Alföld területén ismert, nádból vagy vesszőből készített építmény, mely a legelőn tartózkodó állatokat védte a széltől, vihartól, részben az esőtől.
25
Pünkösdkor, máshol Szent Iványkor (június 24.) a falu pásztorai együtt jártak házról-házra, hogy „pünkösdi garast“ vagy „bocskorpénzt“ kapjanak, ami a korábbi bocskorbőr járandóság kiváltását jelentette. Ebből vehettek maguknak új lábbelit.
Kiszehajtás: olyan tavaszi, téltemető népszokás, mely során virágvasárnap a lányok egy menyecskeruhába öltöztetett szalmabábut, a tél megszemélyesítését, énekelve végigvittek a falun, majd levetkőztették, a szalmát pedig vízbe dobták vagy elégették.
Zöldághordás: a tavasz megérkezését köszöntő énekes-táncos népszokás, amikor a falun zöld ágakkal vagy virágokkal kaput
tartva vonultak végig a lányok virágvasárnap, húsvétkor vagy pünkösd idején.
Mozgóünnep: olyan ünnep, amely nem esik minden évben ugyanarra a naptári napra. A Hold járásához igazodik.
A pásztoroknak külön ünnepi alkalmaik voltak. A tavaszi munkájuk kezdete és annak őszi lezárása is mágikus cselekedetekkel kísért jeles napokhoz kapcsolódik (Szent György és Szent Mihály napja). A gazdák a tejet és húst adó
állatokért is mindent megtettek – a pásztorokat nagy becsben tartva –, hogy egészséges juhaik, disznóik legyenek,
az állatok szépen fejlődjenek a legelőkön. Például Márk napján mindenhol rétest sütöttek a csordásoknak, akik nap
mint nap kihajtották a háztól a teheneket a legelőre

Pünkösdkor, máshol Szent Iványkor (június 24.) a falu pásztorai együtt jártak házról-házra, hogy „pünkösdi garast“ vagy „bocskorpénzt“ kapjanak, ami a korábbi bocskorbőr járandóság kiváltását jelentette. Ebből vehettek maguknak új lábbelit.
Kiszehajtás: olyan tavaszi, téltemető népszokás, mely során virágvasárnap a lányok egy menyecskeruhába öltöztetett szalmabábut, a tél megszemélyesítését, énekelve végigvittek a falun, majd levetkőztették, a szalmát pedig vízbe dobták vagy elégették.
Zöldághordás: a tavasz megérkezését köszöntő énekes-táncos népszokás, amikor a falun zöld ágakkal vagy virágokkal kaput
tartva vonultak végig a lányok virágvasárnap, húsvétkor vagy pünkösd idején.
Mozgóünnep: olyan ünnep, amely nem esik minden évben ugyanarra a naptári napra. A Hold járásához igazodik.

A pásztoroknak külön ünnepi alkalmaik voltak. A tavaszi munkájuk kezdete és annak őszi lezárása is mágikus cselekedetekkel kísért jeles napokhoz kapcsolódik (Szent György és Szent Mihály napja). A gazdák a tejet és húst adó
állatokért is mindent megtettek – a pásztorokat nagy becsben tartva –, hogy egészséges juhaik, disznóik legyenek,
az állatok szépen fejlődjenek a legelőkön. Például Márk napján mindenhol rétest sütöttek a csordásoknak, akik nap
mint nap kihajtották a háztól a teheneket a legelőre.
„Szép plánták újulnak, termőfák virulnak…"
A hideg, zord idő elmúltával örömmel köszöntötték a tavaszt a falvakban. Számos szokás tartalmazta
a tél elűzésének, a tavasz fogadásának jelképes cselekedeteit (ilyen például a kiszehajtás*, zöldághordás*, májusfa állítás). Az időszak két nagy ünnepének (húsvét és pünkösd) számos eleme utal
a tavaszi újjászületésre. A húsvét a keresztény egyház legnagyobb ünnepe. Ekkor Jézus elfogatásáról,
keresztre feszítéséről és feltámadásáról emlékeznek meg a hívő emberek.
„Ma van húsvét napja.…"
A húsvét úgynevezett mozgóünnep*. Nem egy naptári naphoz kötődik, hanem a Hold járásához igazodik: húsvét
vasárnapja a tavaszi napéjegyenlőséget – március 21. – követő holdtölte utáni első vasárnap. Így a húsvét évenként
változó dátuma március 22. és április 25. közé esik
Kiszehajtás: olyan tavaszi, téltemető népszokás, mely során virágvasárnap a lányok egy menyecskeruhába öltöztetett szalmabábut, a tél megszemélyesítését, énekelve végigvittek a falun, majd levetkőztették, a szalmát pedig vízbe dobták vagy elégették.
Zöldághordás: a tavasz megérkezését köszöntő énekes-táncos népszokás, amikor a falun zöld ágakkal vagy virágokkal kaput
tartva vonultak végig a lányok virágvasárnap, húsvétkor vagy pünkösd idején.
Mozgóünnep: olyan ünnep, amely nem esik minden évben ugyanarra a naptári napra. A Hold járásához igazodik

A húsvétra készülést 40 napos befelé fordulás, fizikai és lelki megtisztulás: a nagyböjt előzi meg. Ebben az időben
zajlott a házakban, az ólakban a nagytakarítás, a falak újratapasztása, meszelése. A lelki megtisztulás miatt ilyenkor
visszafogottabb életet éltek az emberek, amit számos tilalom is szabályozott, ezért nem rendeztek már nagy mulatságokat, lakodalmakat sem. Nem volt szabad táncolni, alkoholt inni és az ételfogyasztást is korlátozták. Az étkezéstől való teljes vagy részleges tartózkodást nevezzük böjtnek. Volt, aki ezt valóban 40 napig megtartotta, volt, aki csak péntekenként étkezett ennek megfelelően, de a húsvét hete*, főleg nagypéntek már nagyon szigorú étkezési tilalmak alá esett. A nagyböjtre jellemző, hogy húst, zsíros ételeket egyáltalán nem fogyasztottak, ezért is hívják a farsang utolsó napját húshagyókeddnek. Az ezt követő hamvazószerdán kezdődik a nagyböjt. Mindezen előkészületek, a környezet és a lélek megtisztulása után következett húsvét ünnepe, ami

az egyházi események mellett (feltámadási körmenet, ételszentelés) gazdagon tartalmazott népszokásokat is.
„Elhozta az Isten piros pünkösd napját…“
„Megjelent a pünkösd napja,
Melyet Krisztus ígért vala,
Midőn mene mennyországba
Mindenek láttára.“
(Bálint Sándor: Karácsony, Húsvét, Pünkösd)
A húsvéthoz igazodó, így szintén mozgó tavaszi ünnepünk. Húsvét után ötven nappal van pünkösd vasárnapja (jelentése a görög pentecost - ‘ötvenedik‘ szóból ered). Valaha ősi tavaszköszöntő, zöldágazó ünnep volt. A keresztény egyház azt ünnepli ekkor, hogy Jézus mennybemenetele után a Szentlélek alászállt az apostolokra. A falvakban pünkösdkor az egész település zölbe borult, feldíszítették a kerítéseket, a kapukat, a templomot. Ilyenkor májusfát állították, zöldágat hordoztak végig a falu utcáin, hogy házról házra járva elhozzák a tavaszt és hívogassák a nyarat. A lányok szokása a pünkösdi királynéjárás, a legényeké a pünkösdi királyválasztás volt.

A laska a pászka a juhászok kedvence vót, mert sokáig elállt.

„Elfogy
Farsangi maskarába bújsz
böjtölsz
májusfát állítasz
hímes tojást készítesz (ha lány vagy)
locsolkodni mész (ha fiú vagy)
húsvét után komatálat küldesz
karácsonyfát díszítesz
ajándékot készítesz
kiteszed a cipődet az ablakba a Mikulásnak
töklámpással ijesztgetsz
Luca napján nem varrsz
karácsony estéjén gyertyát gyújtasz
szilveszterkor nagy zajt keltesz

Dédnagyapám meg a drótostót esete

Dédnagyapám mesélte, hogy az öregapjával eset meg egy csuda eset. A szülők gyakran azzal ijesztgették a gyerekeket, hogy „ha nem fogadsz szót, odaadlak a drótostótnak. Egyszer egy drótostót ember jött a faluba echós szekérrel árult az mindent; kapircsot, lajbit, mentét, cihát, talupárnát, krajszonyt(lábas), abba főztük az öhönt, zománcos tepsit a lerbe, fazikat, lábost, cserép szilkét, csimmát, mindenféle culát, findzsát vagy fanglit,(plébögre), bádogot, abba melegítettük meg a teát. A vándor iparosok, mint a drótostót csak ősz végén tértek vissza a vándorlásaikból, és csupán akkor vettek részt a családjuk életében. A drótostótok többsége becsületesen hazavitte a pénzét, és általában is tisztességes

szakemberként viselkedett, hiszen sokkal jobban járt, ha barátként fogadták őt a településeken, és nem ellenszenves idegenekként. Amikor megérkeztek egy-egy utcába, hangos éneklő mondatokkal adták az ott lakók tudtára, hogy mindenféle lyukas edényt, törött cserepet megjavítanak. Sőt, még kisebb játékok készítésére is vállalkoztak. A drótostótok közül idővel többen is tisztes vagyonra tettek szert, amelyből akár már boltot is nyithattak, vagy más módon léphettek tovább a fém-szakmában. A rossz pulyák mind elbújtak a szénaboglyába előle, nehogy apjuk oda adja üket. A szegényemberek megjavíttatták vele a kerámia- vagy fémedényeket, amelyek elrepedtek vagy kilyukadtak. Az emberek többsége ugyanis hosszú évszázadokon át akkora szegénységben élt, hogy a kicsorbult vagy összetört edényeit nem tudta volna újjal pótolni, az olcsón dolgozó drótostótokat azonban mindenütt meg tudták fizetni. Kijavította a pléj edényeket amik kilyukadtak, megjavította csimmát is ha lyukas vót. A drótostót törött cserépedények és lyukas fémedények javításával foglalkozó vándoriparos volt. Ült a szekéren oszt „Fazikat fótooznyi”, „drótoznyi-fótoznyi” kiáltással járta a falvak utcáit. Az edényfoltozók között a felvidéken élő tótok mellett gyalogosan űzték ezt a mesterséget a vándor cigányok is, akik szerszámaikat, a munkájukhoz szükséges anyagot hátukon faládában hordták, de ez már egy másik történet. A drótostótok jellegzetes ruházata volt a széleskarimájú kalap és a bocskor, ezek már módosabbak vótak, bár alig látszott rajtuk. Estefelé ért a falu végére fáradt vót, oszt bekérecckedett öregapámhoz éjszakára, mondta hogy jól megfizeti oszt mutatta a pénzit. Azt sugta öreganyám hogy, be ne engedje kend, megöl minket reggelre. Az öreg erre azt mondta sok náluk a pulya plafonig ér, nincs helyünk a házban. Megalszok én az istállóban is gazduram, csak hagy maradjak itt icakára. Nagy dünnyögve, oszt beeresztette a pajtába, a lovak szalmáján elaludhat. Reggel korán elment a tót miután jól megfizette a szállást. Osztán ha Királyhelmecen járnak, keressék a drótostótot, ott engöm mindenki jól ismer, oszt szállást adok maguknak ingyér. Hogy hogy nem eccer úgy hozta sors, hogy öregapámék elmentek a Királyhelmeci vásárba, oszt mondta az öreganyám, nizzük má meg kiféle miféle ez a tót, hun lakik. Megkérdezték hát ténleg ismerték egy szép nagy cseréptetős téglaházhoz irányították üket, ahun még a kapufélfa is faragott vót. Ez a tót még Királyhelmecen is a módosabbak közzé tartozott, úgy őtözött mint egy kisbíró. Meglátta üket oszt beinvitálta, a ház belülről még szebb vót mint kivülről, a két Demecseri forgatta a fejét a csudától, le se mertek ülni, pedig igen csak kérlelték üket. Na lényeg ott háltak a tisztaszobában, úgy mint a királykisasszony a kastélyban. Pár hónap múlva megint gyütt a tót Demecserbe, oszt megemelte kopott kapját úgy köszönt az öregapámnak, aki azon nyomban a lovak elé állott, oszt sehova nem engedte a tótot amíg, meg nem ebédel nálunk. Persze ott is aludt a tisztaszobába, nem számított a fótos köpenye, szakadt kalapja ütött-kopott csimmája. Még bort is hozatott öregapám a kolocsmából neki. Tanulság, ne ítélj meg senkit a külseje alapján, mert gyakran a kopott gúnya alatt találsz tisztalelkű embert. A parasztok meséi történetei olyan néprajzi, történeti, szociológiai források, amelyek egy-egy kor, egész társadalmi osztály élet- és gondolkozásmódjának mélyebb megismerését biztosítják.

Vallás, olvasás, mesék

A hagyományos közösségekben élő parasztemberek vallásos elképzeléseinek kialakulásában mindenekelőtt a szülői háznak, a családban élő öregek meséinek, az iskolai hitoktatásnak, a templomi szertartásoknak és a különböző olvasmányoknak volt szerepe, a Bibliát és a bibliai történeteket miséken vagy istentiszteleteken vagy otthoni összejöveteleken ismerték meg. A hétköznapi élet minden területét áthatotta a vallásosság. Már gyermekkorban megtanultak imádkozni, először a Miatyánkot, az Üdvözlégyet és a reggeli, esti, valamint az étkezések előtti imádságokat, azaz az asztali áldást. Ezután megtanulták a Hiszekegyet és az Úrangyalát. A vallási kérdésekben való elmélyülést a kötelező hittanórák is segítették, a hittanóra a legfontosabb tárgynak számított az alapfokú iskolákban, ahol a katekizmus kérdéseiről hallhattak, megismerhették a bibliai történeteket. Természetesen az első áldozásra és bérmálkozásra készülő gyerekeket külön is oktatták, és a házasulandó pároknak is el kellett járniuk oktatásra a paphoz. És mivel a gyermekek egészen kiskorúktól kezdve jártak misére és istentiszteletre, felnőtt korúkra egészen jól tudtak tájékozódni a vallás kérdéseiben, ismerték egyházuk szertartásrendjét, a gyakori énekeket, a Bibliából felolvasott részleteket.a vallásos ismeretterjesztésben ponyvanyomtatványokkal, imakönyvekkel, jámbor olvasmányokkal is számolni kell. A népi hitvilágban egymás mellett éltek a hivatalos, tételes vallás tanításai a pogány eredetű képzetekkel, Isten, Szűz Mária, Szent Vendel mellett, hittek az ördögben, a boszorkányokban, a lidércekben. Gyóntak, de éltek a ráolvasás, a rontás, a szemmel verés erejében. A katolikus parasztság szemében a legfontosabb személy maga az Isten volt, akit nagy szakállú, jóságos öregembernek képzeltek el, míg szemükben Jézus Krisztus volt az emberarcú Istenség. Úgy képzelték el, hogy Isten a jót megjutalmazza, a vétkest megbünteti, és a betegség is Isten büntetése. A Szentlélek túl elvont volt a parasztság számára, ezért nem kapott különös szerepet a paraszti vallásos gondolkodásban.A régi parasztemberek szerint a munka semmit sem ér, ha nincs rajta Isten áldása: például búzaszentelő körmenet vagy közös imádkozás a Szent-Orbán szobornál. A parasztok között elterjedt volt az a szokás, hogy a szántás első fordulójánál az olvasót az eke szarvára akasztották és imádkoztak. Kézzel keresztet rajzoltak a kenyérre, mielőtt megszegték, ugyanis mint Krisztus testét tisztelték. A vallás a paraszt mindennapjainak akaratlanul is szerves része volt, a köszönéstől kezdve a munkavégzésen át az imádkozásig. A tradicionális társadalmakban az emberek hittek a természetbeni erők létezésében, ez pedig az egyházi ünnepek megtartását erősítette, egyre szélesebb körben terjedtek az egyházi ünnepekhez kapcsolódó népszokások (húsvét, karácsony). Ezzel összefüggésben terjedtek a körmenetek, a búcsújáró helyek, a szent kultuszok, kalendáriumokból, álmoskönyvekből, ima- és énekeskönyvekből jelentettek meg, illetve a Bibliából. a parasztok között az imakönyv volt a legelterjedtebb könyv.Az összes magyar nyelvű kiadvány 98%-a vallásos könyv volt, de a vallásos irodalom mellett, a jog

és a politika, a történelem, a földrajz, a természettudomány és műszaki ismeretek és a szépirodalom területéről is akadtak könyvek. Ebből valószínűleg a vallásos könyvek és kalendáriumok jutottak el a parasztsághoz. A vallásos könyvek nem az önálló olvasás, sokkal inkább a felolvasás által jutottak el a parasztsághoz a tollfosztóban, tengeri morzsoláskor, baráti összejöveteleken. Legtöbbször ugyanazt olvasták, ezáltal rögzültek az ismeretek.

A paraszthá z
A ház tiszta szobájának kicsi ablaka az utcára nézett, a ház melegét télen a konyhára nyíló kemence adta, ami főzésre-sütésre fűtésre szolgált. A házba a tornácon vagy pitvaron át jutott az ember, ebből nyílt a kamra meg a tisztaszoba. A kamrában a szerszámok, a gabonatartó szuszék, liszt, kása, káposztás hordó, gyümölcs, ott függött rúdon szalonna, sódar, kolbász ha vót. A szálas gabonát a csűrbe, a tengeit a kassba rakták. A ház mögött vótak a kender és káposztaföldek, távolabb a dűlőkre osztott szántóföldek és rétek, azután a szőlő s esetenként az irtásföldek; a legelő közösre maradt, hasonlóképp, de már a földesúrtól korlátozottan, erdő, vizek, nádas.a nád- vagy szalmafödeles házak egyszerűbbek voltak, faluk sárral tapasztott vesszőfonatból készült, s gyakori volt a kémény nélküli füstös konyha. Hogy a házhoz disznóólnál egyéb rendszerint nem csatlakozott, még nem jelentette a megtelepedés szűkre szabottságát. A csűr hiányzott a szálas terményt a szabad ég alatt tartották, mint ahogy a szem nyerése is a nyílt szérűn, nyomtatással ment végbe, s aztán földbe ásott vermekben raktározták.A család öltözete legnagyobbrészt a háznál készült, hiszen a paraszti gazdaságban megtermett minden ruhafélének az alapanyaga. A kenderből, esetleg lenből a fehérnép szőtte s varrta az alsóneműt; a férfiak a kék inget kedvelték. Mente és lábravaló a juhok gyapjából készült, gyakran durva abaposztóból; köpönyegnek az ujjas szűr járta, de kivált szegényebb ember gyapjas juhbőrből készült ködmönnel is beérte. Fejrevalóul hegyes posztósüveg vagy bolyhos fekete kucsma szolgált. Mesterember segítségéhez csak a magas szárú fekete, esetleg sárga vagy piros csizma elkészítésénél s esetenként a kender- és gyapjúfonál megszövésében fordultak. Térdig érő csizmát télen az asszonynép is viselt, többi ruhája ugyancsak a háznál készült, hálós főkötőjét is maga csinálta. Mindenestül a gazdaságból került ki az élelemrevaló. Döntő szerepet játszott az étkezésben a húsféle: szalonna, sonka, kolbász, hurka, disznóhús, baromfi, azután a mindennapi kenyér, a főzelékfélék közül a káposzta, kedvelték a hagymát. De tehéntejjel ritkán élt a magyar paraszt, véteknek tartotta azt a borjú elől elvenni, mint ahogy a borjút levágni sem volt hajlandó. Vaj is inkább csak azért készült a paraszthá znál, hogy megadhassák, amit a földesúr követelt. Juhtartó gazdák foglalkoztak sajtkészítéssel. A húsfélével való ellátás elsősorban a sertéshizlalásra épült, a ház melletti ólban moslékon, korpán, ocsún, szedett makkon s mindinkább kukoricán is, ősztől fogva minden háznál hizlaltak disznót. A szalonna nélkülözhetetlen volt a háztartásban, sózott füstöletlen szalonnát vitt magával a legelőre a pásztorember is. Elterjedt mondás volt: „szalonnás káposzta Magyarország címere”. Hírben,

fontosságban nem maradt mögötte a parasztasszony sütötte kenyér sem. Mindennapra rendszerint a kétszeresnek (búza és rozs keverékének) lisztjéből készültnem hiányzott az ételek közül a kása, ünnepi alkalomra (esküvő, keresztelő, halotti tor) a pogácsa, a lepény, esetenként a rétes sem. Sok főzelék és gyümölcs nem került az asztalra, viszont, már csak a többnyire rossz vizek miatt is, az innivalók között fő helyet foglalt el, szinte kiegészítő tápláléknak számított a bor.A magyar parasztot középtermetű, zömök, napbarnított embernek írják le, bajuszt viselt, szakállát borotválta. Mindennapja kemény munkában telt el kora tavasztól késő őszig. Kivált a nyugati megyékben és a Felvidéken súlyos robotteher nyomta vállát. A fő mezőgazdasági munkára alkalmas időből a javát a földesúr szolgálatára kellett fordítania, dűlők szerint szétszórt szántóföld-darabjaira alig jutott belőle, annyival is kevesebb, mert hagyományos szokás szerint az egyes munkákat a hold járásához kellett igazítani. Mást, jobbat és másképp alig termeszthetett, mint dűlőbeli szomszédai, hiszen a faluközösség rendszabása szerint aratás után a tarlót, majd az ugart át kellett engednie a falu közös nyájai legelőjéül. De nem sarkallta több és eredményesebb munkára az sem, hogy gabonatermésének, bárányainak, méhrajainak ötödrészét úrnak és papnak kellett beszolgáltatnia. A néphit különben is azt tartotta, hogy bő termés, sovány esztendő, dögvész mind Isten áldó illetőleg sújtó kezének a műve, tevékeny emberi hozzájárulás és védekezés vajmi keveset változtathat rajta. S ha a robottal való túlterhelés közepette s a kötött gazdálkodás keretében mégis sikerült egy földdarabot nagy munkabefektetéssel termékenyebbé tennie, nem lehetett biztonságban felőle, hogy földesúr, esetleg paraszt kiskirály nem teszi-e rá majd a kezét. Így aztán a szegény ember nem ritkán arra a keserű bölcsességre jutott, hogy minek fáradjon, mikor nem lesz belőle semmije; ha nem dolgozik, akkor is ez az eredmény, s nem vehet el tőle senki semmit. S ahogy a népesség gyarapodott, a törpebirtokosok s a zsellérek száma még inkább nőtt, kellő földhöz egyre kevesebben jutottak. Egy-egy paraszt földjének átlaga mindinkább fél jobbágytelek nagyságúra csökkent. Az ehhez tartozó, országos átlagban mintegy 6 hektárnyi szántóföldön ha az elvetett mag négy és félszeresnél többet nem termett, nézhette a parasztgazda: hogy rója le a kilencedet és a tizedet, lássa el a kenyérrel a beszállásolt katonát, s maradjon neki elég vetőmagra, családja ellátására s valami még eladásra is –, hiszen bármennyire is magára a falunak határára, a maga művelte s a közösen használt földekre kellett alapoznia megélhetését, időnként mégis csak be kellett szereznie kívülről valamit. S főképp pénzbeli terheit fedeznie kellett valaminek áruba bocsátása révén. S végképp felborult gazdálkodásának egyensúlya, ha rossz esztendő következett, amilyenről a források sűrűn hírt adnak. Fokozottan helyt kellett állnia tehát a gazdaasszonynak is a házban és a ház körül. A begyűjtött termés elhelyezése, tisztán tartása, kártevőktől való megóvása, a velük való gazdálkodás, a család élelemmel, ruhával való ellátása, az aprójószággal törődés, kerti munka mind rá hárult. A gyermeknevelés is az ő gondja volt. Fiút, lányt zsenge koruktól munkához szoktattak, eleinte libaőrzés s más pásztorkodás volt a dolguk. A fölcseperedő fiú aztán fokozatosan a mezei munkába is bekapcsolódott, már a szántás-vetésben is segítségére volt apjának. Lányát pedig a parasztasszony a háztartás, s

fonás és a szövés munkáiba vonta be. Úgy tartották, azért is szorosan munkára kell fogni s lehetőleg minél előbb, már 14 éves koruktól fogva férjhez adni a lányokat, hogy házasságon kívül gyermeket ne hozzanak a világra. Szégyennek tekintették, ha a lány pártában marad.

A Rétközi tájszólás (Néprajz)
A Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében élők - főként az idősek - kiejtésére jellemző a gyakori „í-zés” (pl. kék - kík, pénz - píz, néz - níz, szép - szíp), illetve a kettőshangzók használata (pl. ló - lóú, kóla - kaula). Szintén jellegzetes felszólító módban a "-fele" irányjelző szócskával történő nyomatékosítás (pl. csináld megfele, menjél kifele stb.), de az igeragozásnak is megvannak a térségre jellemző sajátosságai (pl. tudol, mondol, fogol, megyen, jösztök). A környéken élők a "d", "t" és "n" hangokat sokszor "gy", "ty" és "ny"-nek ejtik (pl. térd - térgy), néha pedig kétszer is kiteszik a tárgy ragját (pl. osztat, őtet, eztet).Ezen a területen erőteljesen keveredik az északkeleti nyelvjárás a tiszaival, mivel a török korban elnéptelenedett területekre Békés megyéből telepítettek be tótokat, akik magukkal hozták a keveredő szlovák-alföldi nyelvi sajátosságaikat. Ez az idegen nyelvi hatás mind szókincsben, mind kiejtésben megjelenik, a megyében élő idősek elmondása szerint a tirpák kifejezést pedig azokra használták, akik se magyarul, se tótul nem beszéltek helyesen. Kiejtés: A tiszai nyelvjárásban (a Tiszántúl és a Felső-Tisza-vidék magyarországi, romániai és ukrajnai területei) jellegzetes az í-zés: a köznyelvi „é” hangot az „í”-hez hasonlóan ejtik – pl.: níz (néz), píz (pénz), fílsz (félsz). Debrecentől keletebbre (Ukrajna és Románia egy részén is) számos esetben „e”-nek ejtik a köznyelvi „ö” hangot: ser (sör), perkelt (pörkölt), megcsemerlett (megcsömörlött) – de ez nem minden olyan szóra áll, amelyben a köznyelvi kiejtés szerint „ö” hang van (például az öt, ökör, zöld kiejtése nem különbözik). Nagy területen érvényesül a szótagzáró l, r, j nyújtó hatása, a zárt és a nyílt e között nem tesznek különbséget. diphtongusok, kettős magánhangzók, a jellemzők. A nyelvjárási terület északkeleti része szorosan kapcsolódik Erdély mezőségi nyelvjárásához, ami a szókincsben is jól lemérhető.
Nézzük a szavakat;
ablaktőc - ablakpárkány
abora - széna és gabona tárolására szolgáló építmény
abrosz teritő
ángyi - nagynéni
átmegy valakinél - megy valakihez, meglátogat valakit (pl. átmegyek nálad, átmegyünk mamáéknál)
aztat puffancs
bagzik - megromlik (az étel), tüzel
bandzsi
bazin medence
bejgli
bekángyizott - becsípett, berúgott
bekecs felöltő
berkesz varjúfióka
biga, pucu - kisfiú nemiszerv

blóder - sütő
borító - fából font kosár, amibe a kotlóst teszik
bornyu
bödön lehet zsíros
bót
brant - seb üszkösödése, tűz, átok, franc (pl. káromkodás: a brant egye meg)
buga, mag - szotyi, napraforgómag (bugázás, magolás - napraforgómag fogyasztása)
bukta
butella
butyka - spájz, kamra, tárolóhelység
canga, keró - kerékpár
cibere
cibik hagymaszár
cicakaka - takony (az ország egyes részein inkább csipa vagy fülzsír)
ciha dunyha
ciklámen - minden rózsaszín és lila árnyalat
cingár
cinke-dödöle- krumplis lisztes-
cirkás, cirádás, iromba - cirmos, tarka, mintás
cula - cucc, ruha
curik - hátra (lónak szokták mondani), tolatás
cvekker - hálós bevásárlótáska
csálé gülü
csana, csanál, csillánt - csalán
csanál csilánt csóvány
csenál - csinál
csibrálni - csípni, csipegetni
csicsedli
csicseri cukorborsó
csicsóka
csida - kicsi, fiatal ló
csikarás - karcolás
csirásgaluska, nyögő, nyögvenyelő - sztrapacska
csócsa - vegyes vágott savanyúság
csócsál rágott
csucsu almabor
csucsul alszik
csupor
csurka copf
csurka, csuri - copf, lófarok
csusza nokedli
csuszpitol
csutak - szivacs
danol - dalol, énekel
demizson üvegedény fonott
derelye
derelye nyögvenyelő pucuka
dikó - ágy

diner ételes
dörcös - egyenetlen
dudva
dufart
dunyha, dunna - nagyon vastag, tollal kibélelt takaró
duszi, pupu - krumplipüré, tört burgonya
dücskő
dücskő - farönk
dzsindzsás, dzsumbuj, susnyákos - sűrű aljnövényzetes, gazos, bokros terület
dzsuvás
édes pályinka - likőr
elvásol - érzékennyé tesz (pl. elvásolja a fogamat az alma)
esusz rozsdamentes edény
ész - agyvelő (pl. megeszi a malac eszét)
eszkábál
fagyó - mélyhűtő
fangli
fazik
felmérő - dolgozat
felolt - felkapcsol (pl. feloltom a lámpát)
fészer
feszt - állandóan, folyton
finánc
findzsa - nagyobb bögre, müzlistál
firhang függöny
fogas válfa
fől nől
földi - ugyanarról a helyről származó
furik - talicska
fuszekli zokni
fűl, megfúl - fűtődik, melegszik, vagy a meleg következtében megtúrósodik
gádor gátor
gajdol, kóringyál - részegen, ordítva, hamis hangon énekel
ganaj
gerben
gerdó csirke háta kódusernyő
gerjesztő - begyújtáshoz használt vékonyra vágott fa, vagy gallyak
giga - gége, torok
girnyó vékony
gorc, gorca - domb
góré - napraforgó szára, vagy takarmánytároló fa építmény
góré elkeritett tyúkketrec
goronc - kaszálónak emelkedettebb része, nádasban magasabban fekvő rész
gömb - gombóc (pl. kérek egy gömb fagyit)
görcs - csomó
göthös köhögős
grádics

grenadirmars krumplistészta
gubacs vadgesztenye
gulya
güzü egér
gyün - jön
habarék - sár, latyak
habos - recés, hullámos (pl. kés, kasza éle)
hajcihő felhajtás
hajja
halandzsa
hámánkodik - csinálja a fesztivált, botrányosan viselkedik
hamus - hamutál
hámzsol - eszik
hanglér / hanglérkodni - szájhős, hazudozó / hazudni
hecsedli csipkebogyó
hékám - házastárs, közeli ismerős megszólítása
hidas - disznóól
hokedli
hót - tisztára, teljesen
hun - hol
húr - disznóbél
hurcibál - cipel, hordoz
itthon
játssza az agyát - színészkedik
jösztök
jösztök - jöttök
kacsabiri - hóvirág
kajtat keres
kapircs - gereblye kiskapa kapircsol
kapizson főkötő fejkendő
karám
káré kétkerekű talyiga
karistol - karcol, vág kapargat
karperec - karkötő
kas - tároló építmény
kasu - süket, bamba, figyelmetlen
kati járóka
katronca - szennyes ruha
kazup - fakéreg edény
kelesztőtál
kellesz - kell
kelletett - kellett
kenyér fara - kenyér vége
kereset - keresnivaló (pl. itt nincs semmi kereseted)
kinyűni - kivájni, kiszedni
knédli kenyérbél
kojt - füst
kokas - kakas
kóla - bármilyen üdítő (pl. sárga kóla - narancs)
kolompér, kompér, kumpri, kompré - krumpli, burgonya

koslat követ
kotli - lábas
kotyol - sáros mélyedés
köpéce - a molnárok 6-8 literes mérőedénye
köszméte, pöszméte - egres
krajszony-lábas
kucu, cinnya - malac
kupec - haszonleső, nyerészkedő
kuruttyol - már korán reggel fent van
kürtő kémény
kürtöskalács
labcsánka
lábtó, lajtorja, rétoja - létra
lajbi - vékony kabát, ujjatlan mellény vagy rongyszőnyeg veszta becsek
lajbi mellény
laska - minden tésztafajta
lássa
lator - huncut, rossz
lavor
ledecia
lefő - leizzad
lehetlesz - lehet majd
leöltözik - levetkőzik
ler - tűzhely sütője
lesz - leendő (mint jelző)
levonó - matrica
lingár - szélhámos ember
lipityóka - libikóka, mérleghinta
lóca - pad
löttyedt
mackó - tréningnadrág
macskajaj
mákos bobájka - mákos guba
málé tengerikása
málé tengeriliszt tej tojás szódabikarbóna
megkukul - megnémul, köpni-nyelni nem tud
megpeccent - megérint, megkoppint
menetke menyét
ménkű
mensz - mész
meztéláb
mihánst - mihelyst, amint, abban a pillanatban, hogy…
mit - miért
mocskos tészta
muja
munkanélküli - munkaügyi központ (pl. megyek a munkanélkülibe)
murkó - sárgarépa
nagyszót hall - nagyot hall
neki durálja elkezdi
nudli angyalbögyörő

nyakóc - évszakhoz képest túl vékonyan, lengén öltözött
nyápic sovány giehes
nyíg - hisztizik
nyíratkozás - hajvágás
nyiszog - nyikorgásszerű hangot ad ki
nyivászta - cingár, sovány, alultáplált
nyű giliszta
ordibál
oszt, osztán - aztán
otthol - otthon
öhön - slambuc, öreglebbencs, krumplistészta
pacal kövér
pacuha - rendetlen öltözékű
pad - padlás (pl. felmegyek a padra)
páhol ver
pajta dohányszárító
palaj alacsonyfekvésű iszapos hely
pályinka - pálinka és minden más rövidital
pampuska fánk
part - emelkedő
pászít - párosít
pászka
paszuly - bab
pecu - fészer
pernye
pihora - speciális túróstészta
pikiroz szétültet
pilács lámpa
pityóka
plafon menyezet
plajbász ceruza
plezúr, prezúr - var, sebet befedő véralvadás
pokróc - mogorva, rossz természetű ember durva posztó
popa - kenyér
pőcsikél - alszik, szundít félálomban
prézli venyige
pruszlik mellény
pucpáng buxus
puhol, elpuhol, megpuhogat - megver
puliszka kukoricadara tejbe tegerikása
pulya - gyerek
púp - köldök
puszedli mézeskalács
ringispir
rizsa - rizs
rocska tejesvödör
rocska, zsajtár - vödör pléjből
rüfög az idő - nagyon hideg van
sergő - körhinta
sezlony vánkos sezlony - kanapé dikó ágy

sifony kredenc ruhásszekrény
sikákózás sikanyózás csúszkálás jégen
sikákózik, sikángózik, sikárkózik - csúszkál, korcsolyázik
siló - szemes takarmány tároló vagy növények között lévő szennyeződés
sipka - sapka
sirbókol - siránkozik
sivalló - éles hangot hallató, sivító, süvöltő
slájm köpet
sőre tohonya
sparhet
sparhet spór
spór sparhet
spór, kutka - kályha, tűzhely, sparhelt
stampedli
stanicli
stelázsi
sufni kisház fiók kemence sufniba vackolni
süsü - kapucni
süt - forró
szalámi - minden felvágott (még a parizer is)
szatyor
szerkábol - mohón eszik
szilke cserép kicsi
szopornyika, szopornyikás - taknyos
sztrapacska krumplis galuska nokedli tarkedli lángos lapcsánka, nudli,
sztroska - vászonlepedő
szutykos koszos
szütyő - tornazsák
szvetter pulóver
tajiga - ekevas
taliga
talu - toll
tanál - talál
tanulatlan - nem csak az az ember, aki nem tanult, hanem az a tárgy is, aminek a használatát még nem tanulták ki (pl. tanulatlan kasza)
tarkedli fánk tészta
tengeri, kukrica - kukorica
tepető
tepsi tepsű
tészta - minden sütemény
tinálatok - hozzátok (pl. holnap megyek tinálatok)
tintázott
tócsli lapcsánka
tökfedő kalap
tőlem - nálam (pl. magasabb tőlem)
törek - növények között lévő szennyeződés
tőtike - májas-zöldséges-zsemlés töltelék, amit zacskóba raknak és levesben főzik meg
trücköl, prüszköl - tüsszent
tuhad - elakad, elszorul

tuskolás - zuhanyzás
ujjas kiskabát
vájling- nagyméretű fémedény
vakoskodik, vaklál - rossz világítás mellett olvas, varr
váncog - kuncog
vánkos párna
vedér, vider - vödör
vénség - okos gyerek
veranda előszoba
verejce - pince
verőce kiskapu tornácon
vesztés - mérgezett vagy rossz ízű étel (pl. savanyú, mint a vesztés)
világi - hatalmas (pl. világi barátok vagyunk)
világol - nagyokat mond, kitalációkat beszél össze-vissza, rosszul hazudik
vitrin üvegesszekrény kredenc
zavadzál - alkalmatlankodik
ződ
zurbol túrkál
zsineg
zsizsa - forró
zsmurkál - szunyókál
buzogány

Példa a tájszólásra:

Mikor Krisztus urunk a fődön járt szem Péterrel, mentek mendegéltek, eczczer nyári időbe éppen aratáskor. Nagy meleg vót, hát a mint mentek, szem Péter nagyon mekszomjazott. Egy nagy csapat arató éppen az út mellett arattak, asz mongya szem Péter: – Jaj uram, be szomjas vagyok, mekhalok szomjan, úgy ihatnám; én megyek, kérek attól az aratóktól egy ital vizet. – Jaj Péter, asz mongya Krisztus urunk, ne menj oda, az egy nagy gazdának aratójai, azok nem fognak vizet adni. – Jaj uram, de nagyon szomjas vagyok, ha nem adnak, nem ütnek fejbe. És elment, kért egy ital vizet. Aszt felelték: – Bizony nem adunk mi, mert az ivókút nagyon messzi van arra elfele és már buza kevés van aratnivaló előttünk és déllére az ivókúthoz közzel fogunk menni aratni, hát már nem adhatjuk a vizet. Péter visszafele ment, oszt felelte Krisztus urunk: – No ugyi Péter, megmondtam, hogy ne kérjél vizet, mert azok nem fognak adni. Haladtak tovább szomjason. Megént találtak az út mellett két aratót, egy ember felségestől aratott. De akkor állottak bele egy darab fődbe aratni csak. – Jaj uram, asz mongya Péter megént, nagyon szomjas vagyok, én mekpróbálom ettől a szegény embertől. És elment, kért egy ital vizet. Az asszony mingyá lelökte a sallót, felkapta a korsót, kiöntötte és elszaladt, hogy friss vizet vigyen Péternek. És vitt friss vizet; ivott Péter. Visszamenvén Péter, így felelvén: – Jaj uram, áldd meg ezt a szegényembert, ezek kevesen vannak, szegények és mégis nem sajnált elszaladni friss vízért, félbe hagyni a munkát. Mire Krisztus urunk aszt felelte: – Meg van a mán Péter. Megint szólott Péter: – Jaj uram, verd meg aszt a nagy gazdát, mert sajnált egy ital vizet. – Az is meg van mán, Péter. A nagy gazdát megverte azzal, hogy kevés búza vót előttök, sokan vóttak,

déllére le akarták aratni, hogy az ivókúthoz közelebb menjenek déllelni, de egész nap arattak, még sem fogyott le a búza, se nem haladtak semmire. Mindig dógoztak, még sem értek semmire. A szegény embert pedig megáldotta azzal, hogy ők kettecskén arattak, de mikor egy markot vágott, hat is vót dűlve mikor egy kévét kötött, hat is vót kötve. Csakhogy mikor észrevették magukat, a zegész nagy darab főd le vót aratva, még este se vót. Ilt eczczer egy gazdag városba ety pár czigány. Nagyon bódogul íltek, csak avvót a bajuk, hogy gyerekek sohase vót. Mindíg kírtík a zistent, hogy adna nékiek ety fiú gyereket, olyan szíp nevet adnának neki, hogy a világon párja sem lenne. Örek korjokon az Isten meksajnálkozott rajtok, ís született az öreg asszonynak ety fiú gyereke. mekkereszteltík Bársonnak. A kis Bárson nőtt idő után felfelí; mikor tíz ívett elírt, míg annyit se tudott, hogy vegye a kanalat a szájába, ojan kęnyín nevelte az öreg czigányasszon, ű egyíbre nem gondolt, csak az evísre, alvásra. Ött má a lú fiam? – Ött is, ihutt is. – Érigy hát fogg be, menek sziéna hordani. – Hónap is hordhatnánk. – Hónap zabaratni menünk. – Kivee? – Nyiri komámvaa, meg Balla sógorvaa. – Hát hun a nięgyellő? – A csőrfiába. – Hát a kócs? – A kossókasba. – Hát ięde kisütte má a kenyęrt? – Most a szent helyen szedi kifele. – Aggyon hát egy kis lepęnyt! – Ott van la, egyé. – Né te mán, élél amoda gyön keresztapám, meg a Zsófi, neki is aggyęk!...
vájling
tál
krajszony
fazik
parasztál
lábos
tölcsér
léhó
tekenő
kupa
kehely
kanna
csobolyó
csutora= boros edény kulacs
puttony
csebrő
macsánka paprikáskrompé

tanyasi szavak

brant üszök
franc szifilisz
fene rák
rüh atka kiütés
kelevény furunkulus
nyavalya epilepszia
bélpoklos leprás
dögvész pestis
gilisztás

görvény TBC
guta agyvérzés
ödéma vízkór
hideglelés láz
lob gyulladás
varrosodás lépfene
sápkór vérszegény
senyved tüdőgy
hűdés
torokgyík diftéria
vörhely skarlát

Micsoda varázslatos rejtelmes világ ez, tele titkokkal. Akármerre megy az idetévedt vándor, csak nádat és vizet láthat, meg az eget. Ahol száraz út vezetett a rétségbe, csakhamar zöld gyep bársonyán haladt az ember és ingyen sem gondolta, hogy a vastagra nőtt moha ingoványos helyre csalta, csak mikor kötésig süllyedt a sárban. Aki nem ismeri a titkos ösvényeket, az könnyen belevész a mocsárba. A Rétköz népének életével foglalkoztam a könyvemben. Közel 30 apró falut foglal magába ez a mesebeli világ. A terület néprajzi szempontból rendkívül érdekesnek ígérkezett, mert vizes, ingoványos, nehezen járható és nehezen megközelíthető volt. Itt elszigetelten éltek az emberek, nyelvük szokásaik, tárgyaik, foglalkozásaik is kezdetlegesebbek, maradibbak voltak és tovább fennmaradtak mint a nagyobb falvakban. Értékes emlékeket őrzött meg az itt lakó közösség. A vizet 1881-ben vezették le. A még élő öregek információval szolgáltak egyes községek határának régi neveiről, a határrészek jellegéről. Az idő szorított és félő volt hogy kihal az utolsó élő tanú is. Persze a víz levezetésével a terület képe, az emberek élete alaposan megváltozott, a régi életmód emléke egyre inkább halványodik, s vele együtt sok név is feledésbe merülhet. Az élő szó mellett rengeteg iratot lapoztam át, tagosítási iratok, földkönyvek, térképek kéziratok. A Rétközt ismerő idős emberek is elhaltak már, (Éles MAriska néni 92 évesen közben megpihent) de szerencsére találtam még pár ,,olyan alkalmas embert, aki látott még valamit a határ ősi képéből, annak elmúlásából" így ezeknek a falvaknak az adatait is sikerült többé-kevésbé összegyűjtenie. Általánosságokban írtam a hétköznapokról, de ezek az információk minden falura tanyára érvényesek voltak. A földesurairól, lakóiról, lakóinak életéről, foglalkozásáról, szokásairól olvashatunk részben a források, részben saját gyűjtésem alapján. A területhez fűződő szájhagyományok néha igen szórakoztató olvasmányok.

rétközi szavak

dikó, pecu, pulya, lipityóka, lingár, mag/magolni, sikákózni, kolompér, köszméte, levonó, paszuly, gyengepaszuly, pulya = gyerek tejfel = tejföl vedér = vödör paszuly = bab laska = tészta iromba = cirmosKóla (kaula), cső(csű), bolt(bót), szóval(szauval). görcs (csomó), kellesz (kell majd) föl nől fél kél
 ablaktő - ablakpárkány

- abora - széna és gabona tárolására szolgáló építmény

- ángyi - nagynéni

- átmegy valakinél - megy valakihez, meglátogat valakit (pl. átmegyek nálad, átmegyünk mamáéknál)

- bagzik - megromlik (az étel)

- bekángyizott - becsípett, berúgott

- biga, pucu - kisfiú nemiszerv

- blóder - sütő

- borító - fából font kosár, amibe a kotlóst teszik

- brant - seb üszkösödése, tűz, átok, franc (pl. káromkodás: a brant egye meg)

- buga, mag - szotyi, napraforgómag (bugázás, magolás - napraforgómag fogyasztása)

- butyka - spájz, kamra, tárolóhelység

- canga, keró - kerékpár

- cicakaka - takony (az ország egyes részein inkább csipa vagy fülzsír)

- ciklámen - minden rózsaszín és lila árnyalat

- cirkás, cirádás, iromba - cirmos, tarka, mintás

- cula - cucc, ruha

- curik - hátra (lónak szokták mondani), tolatás

- cvekker - hálós bevásárlótáska

- csana, csanál, csillánt - csalán

- csenál - csinál

- csibrálni - csípni, csipegetni

- csida - kicsi, fiatal ló

- csikarás - karcolás

- csirásgaluska, nyögő, nyögvenyelő - sztrapacska

- csócsa - vegyes vágott savanyúság

- csurka, csuri - copf, lófarok

- csutak - szivacs

- danol - dalol, énekel

- dikó - ágy

- dörcös - egyenetlen

- dunyha, dunna - nagyon vastag, tollal kibélelt takaró

- duszi, pupu - krumplipüré, tört burgonya

- dücskő - farönk

- dzsindzsás, dzsumbuj, susnyákos - sűrű aljnövényzetes, gazos, bokros terület

- édes pályinka - likőr

- elvásol - érzékennyé tesz (pl. elvásolja a fogamat az alma)

- ész - agyvelő (pl. megeszi a malac eszét)

- fagyó - mélyhűtő

- felmérő - dolgozat

- felolt - felkapcsol (pl. feloltom a lámpát)

- feszt - állandóan, folyton

- findzsa - nagyobb bögre, müzlistál

- földi - ugyanarról a helyről származó

- furik - talicska

- fűl, megfúl - fűtődik, melegszik, vagy a meleg következtében megtúrósodik

- gajdol, kóringyál - részegen, ordítva, hamis hangon énekel

- gerjesztő - begyújtáshoz használt vékonyra vágott fa, vagy gallyak

- giga - gége, torok

- gorc, gorca - domb

- góré - napraforgó szára, vagy takarmánytároló fa építmény

- goronc - kaszálónak emelkedettebb része, nádasban magasabban fekvő rész

- gömb - gombóc (pl. kérek egy gömb fagyit)

- görcs - csomó

- gyün - jön

- habarék - sár, latyak

- habos - recés, hullámos (pl. kés, kasza éle)

- hamus - hamutál

- hámánkodik - csinálja a fesztivált, botrányosan viselkedik

- hámzsol - eszik

- hanglér / hanglérkodni - szájhős, hazudozó / hazudni

- hékám - házastárs, közeli ismerős megszólítása

- hidas - disznóól

- hót - tisztára, teljesen

- hun - hol

- húr - disznóbél

- hurcibál - cipel, hordoz

- játssza az agyát - színészkedik

- jösztök - jöttök

- kacsabiri - hóvirág

- kapircs - gereblye

- karistol - karcol, vág
- karperec - karkötő
- kas - tároló építmény
- kasu - süket, bamba, figyelmetlen
- katronca - szennyes ruha
- kazup - fakéreg edény
- kellesz - kell
- kelletett - kellett
- kenyér fara - kenyér vége
- kereset - keresnivaló (pl. itt nincs semmi kereseted)
- kinyűni - kivájni, kiszedni
- kojt - füst
- kokas - kakas
- kóla - bármilyen üdítő (pl. sárga kóla - narancs)
- kolompér, kompér, kumpri, kompré - krumpli, burgonya
- kotli - lábas
- kotyol - sáros mélyedés
- köpéce - a molnárok 6-8 literes mérőedénye
- köszméte, pöszméte - egres
- kucu, cinnya - malac
- kupec - haszonleső, nyerészkedő
- kuruttyol - már korán reggel fent van
- lábtó, lajtorja, rétoja - létra
- lajbi - vékony kabát, ujjatlan mellény vagy rongyszőnyeg
- laska - minden tésztafajta

- lator - huncut, rossz

- lefő - leizzad

- lehetlesz - lehet majd

- leöltözik - levetkőzik

- ler - tűzhely sütője

- lesz - leendő (mint jelző)

- levonó - matrica

- lingár - szélhámos ember

- lipityóka - libikóka, mérleghinta

- lóca - pad

- mackó - tréningnadrág

- mákos bobájka - mákos guba

- megkukul - megnémul, köpni-nyelni nem tud

- megpeccent - megérint, megkoppint

- mensz - mész

- mihánst - mihelyst, amint, abban a pillanatban, hogy…

- mit - miért

- munkanélküli - munkaügyi központ (pl. megyek a munkanélkülibe)

- murkó - sárgarépa

- nagyszót hall - nagyot hall

- nyakóc - évszakhoz képest túl vékonyan, lengén öltözött

- nyíg - hisztizik

- nyíratkozás - hajvágás

- nyiszog - nyikorgásszerű hangot ad ki

- nyivászta - cingár, sovány, alultáplált

- oszt, osztán - aztán

- otthol - otthon

- öhön - slambuc, öreglebbencs, krumplistészta

- pacuha - rendetlen öltözékű

- pad - padlás (pl. felmegyek a padra)

- pályinka - pálinka és minden más rövidital

- part - emelkedő

- pászít - párosít

- paszuly - bab

- pecu - fészer

- pihora - speciális túróstészta

- plezúr, prezúr - varr, sebet befedő véralvadás

- pokróc - mogorva, rossz természetű ember

- popa - kenyér

- pőcsikél - alszik, szundít félálomban

- puhol, elpuhol, megpuhogat - megver

- pulya - gyerek

- púp - köldök

- rizsa - rizs

- rocska, zsajtár - vödör

- rüfög az idő - nagyon hideg van

- sergő - körhinta

- sezlon, sezlony - kanapé

- sikákózik, sikángózik, sikárkózik - csúszkál, korcsolyázik

- siló - szemes takarmány tároló vagy növények között lévő szennyeződés

- sipka - sapka

- sirbókol - siránkozik

- sivalló - éles hangot hallató, sivító, süvöltő

- spór, kutka - kályha, tűzhely, sparhelt

- süsü - kapucni

- süt - forró

- szalámi - minden felvágott (még a parizer is)

- szerkábol - mohón eszik

- szopornyika, szopornyikás - taknyos

- sztroska - vászonlepedő

- szütyő - tornazsák

- tajiga - ekevas

- talu - toll

- tanál - talál

- tanulatlan - nem csak az az ember, aki nem tanult, hanem az a tárgy is, aminek a használatát még nem tanulták ki (pl. tanulatlan kasza)

- tengeri, kukrica - kukorica

- tészta - minden sütemény

- tinálatok - hozzátok (pl. holnap megyek tinálatok)

- törek - növények között lévő szennyeződés

- tőlem - nálam (pl. magasabb tőlem)

- tőtike - májas-zöldséges-zsemlés töltelék, amit zacsóba raknak és levesben főzik meg

- trücköl, prüszköl - tüsszent

- tuhad - elakad, elszorul

- tuskolás - zuhanyzás

- vakoskodik, vaklál - rossz világítás mellett olvas, varr

- váncog - kuncog

- vánkos - párna

- vedér, vider - vödör

- vénség - okos gyerek

- verejce - pince

- vesztés - mérgezett vagy rossz ízű étel (pl. savanyú, mint a vesztés)

- világi - hatalmas (pl. világi barátok vagyunk)

- világol - nagyokat mond, kitalációkat beszél össze-vissza, rosszul hazudik

- zavadzál - alkalmatlankodik

- zsizsa - forró

- zsmurkál – szunyókál

Demecser felszabadítása

Plijev altábornagy a Malinov-szkij marsalltól kapott pa-rancs alapján elhatározta, hogy Nyíregyháza, Gáva és Rakamaz elfoglalásával el-vágja a „Wöhler” seregcso-port visszavonulási útvonalát nyugat felé. A feladat végre-hajtására a 23. harckocsi-, a 7. gépesített- és a 4. gárda-lovashadtestből csapásmérő csoportot alakított. Plijev Nyíregyháza ellen két irányból tervezett támadást. A 23. harckocsihadtestnek Balkányon és Geszteréden keresztül délkeletről, a 7. gépesítetthadtest erőinek pedig Hajdúhadház– –Újfehértó útvonalon délnyugatról kellett megrohamoznia a várost.

Issza Alexandrovics Plijev altábornagy...
A 4. gárda-lovashadtest a támadás második lépcsőjét alkotta. Az 5. gárda-lovashadtestnek kellett fedeznie a csapásmérő csoportosítás jobbszárnyát, a 6. gárda-lovashadtestnek pedig a balszárnyát. Így a szovjetek újabb támadásukat 20-án hajnali 04 órakor az első lépcsőben négy, a másodikban egy hadtesttel kezdték meg. Malinovszkij kiadott parancsában Nyíregyháza elfoglalásának határidejét október 21-én estére tűzte ki. Plijev altábornagy elbizakodott módon úgy döntött, erőivel ezt még 20-án végrehajtja. Elhatározásakor jelentősen lebecsülte a németeket, valamint azt a tényt, hogy a feladat teljesítéséhez fáradt katonáinak 45–50 kilométert kellett harcolva megtenni, és a szovjet

csapatok útjában legalább kilenc–tíz, támpontként kiépíthető település feküdt. Az 5. gárda-lovashadtest Hajdúsámson–Balkány irányában támadott azzal a feladattal, hogy 17 óráig vegye birtokba Nagykállót, Napkort, és Orost. Másnap, 21-én támadását Nyírtét–Demecser felé kellett folytatnia, és délig el kellett foglalnia Berkeszt, Demecsert és Nyírbogdányt. A hadtestnek erős előrevetett osztagaival be kellett vennie Kisvárdát és Dombrádot is. A szovjet 2. Ukrán Front (a román csapatokkal megerősítve, parancsnoka Malinovszkij marsall) Szeged – Nagyvárad – Kolozsvár térségéből, a 3. Ukrán Front (a jugoszláv és bolgár egységektől támogatva, parancsnoka Tolbuhin marsall) Bácska – Bánát irányából, míg a 4. Ukrán Front (parancsnoka Petrov tábornok) pedig az Ungvár – Munkács – Máramarossziget vonalról támadta meg a hazánkat megszállás alatt tartó fasiszta csapatokat, 1944 szeptemberének végén – október elején.

Hermann Breith tábornok...
A 2. Ukrán Front csapatai a lovasság és a harckocsi alakulatok október 22 -i gyors támadása következtében elfoglalták a nagy kommunikációs központot és az ellenséges védelem fontos fellegvárát magyar területen - Nyíregyháza városát, és elfoglalták a városokat is. Hajdúböszörmény, Balmazújváros, Nyírlugos, Napkor, Demecser, Kemecse, Kótaj, nagyobb településeket és a Napkor, Demecsher, Kemecse vasútállomásokat. A 2. Ukrán Front csapatai sikeres offenzívát hajtott végre. A németek és a magyarok megpróbálták késleltetni a szovjet egységeket, hogy időt nyerjenek és felkészüljenek Nyiregyhaza városának védelmére. Az ellenség sietve jelentős erősítéseket szállított a területre. Ugyanakkor a németek ellentámadást indítottak Hajdúhadház városától délnyugatra fekvő területen. A szovjet csapatok útközben újjáépítették harci alakulataikat, és meghiúsították az ellencsapást. Az ellenséges ellenállást elnyomva harckocsi alakulataink és lovasságunk gyorsan előrenyomult.

A Pesti Hírlap 1944. október 20-i lapszáma a csata csúcspontjáról szóló hírekkel...
A doni kozákok keletről és délről betörtek Nyiregyhaza városába, és az utcai csaták eredményeként elfoglalták. A városért folytatott csatában lovasok többmint 2000 német katonát öltek meg. Sok foglyot ejtettek. Nyíregyháza az ellenség védelmének erős fellegvára és fontos kommunikációs csomópont volt. Öt vasút és több stratégiailag fontos út központja. Az 5. gárda-lovashadtest Hajdúsámson–Balkány irányában támadott azzal a feladattal, hogy 17 óráig vegye birtokba Nagykállót, Napkort, és Orost. Másnap, 21-én támadását Nyírtét–Demecser felé kellett folytatnia, és délig el kellett foglalnia Berkeszt, Demecsert és Nyírbogdányt. A hadtestnek erős előrevetett osztagaival be kellett vennie Kisvárdát és Dombrádot is. Az 5. gárda-lovashadtestnek még 21-én este ki kellett jutnia Nyírtura– –Kemecse–Székely–Berkesz–Demecser terepszakaszra, ahol biztosítania kellett a főerőket északkeletről. Plijev altábornagy erői 22-én folytatták támadásukat északi irányban.

Az 5. gárda-lovashadtest napközben elfoglalta Nyírtétet, Berkeszt, Demecsert és Kemecsét. A 23. harckocsihadtest lezárta az Ibrány, Vencsellő és Rakamaz területén áthaladó utakat. A 4. gárda-lovashadtest Nyíregyházát védte, főleg nyugati, délnyugati és déli irányból. A gyorsan mozgó hadtestek számára igen hátrányos következményekkel járt, hogy a 27. hadsereg még mindig Nagykállótól 20–25 kilométerre délre volt. Ezért Plijev nem rendelkezett elegendő gyalogsággal a hadtestei által elfoglalt területek hatékony védelmére. Napközben a német 8. hadsereg XXIX. hadteste és a magyar IX. hadtest erői nyugat felé törtek előre. Északnyugatról a hadseregcsoport egyik mögöttes területi parancsnokságának biztosító csapatai közelítették meg Nyíregyházát. A német „Scholze” harccsoport ismét visszafoglalta Demecsert. Nyírtura és Nyírbogdány is német–magyar kézbe került. Később a sikeren felbuzdulva a csapatok elfoglalták a Nyiregyhaza városától északra található Kemecsét és a Demecseri vasútállomásokat is. A felderítő lovaskatonák jól beszéltek magyarul, mert köztük sok Rétközi magyar hadifogoly volt, aki az oroszok oldalán folytatta tovább a háborút. Nem akartak hősök lenni, de azzá tette őket a történelem.

Kevesen tudják, hogy mivel a németek 1944. október 30-án felrobbantották a nyíregyházi áramtermelő gépeket, 1944 decemberétől 5 hónapon át a demecseri ipartelep generátorai szolgáltatták az áramot Nyíregyházának. Demecserbe először a magyar hadsereg vonult vissza. Itt tették le az esküt a Szálasi kormányra, német tisztek jelenlétében. Érezhető volt a feszültség az eskütételnél is. Rövid tisztálkodás és ellátás után tovább vonultak Dombrád felé, a Tisza túloldalára. Az átvonuló magyarokat követte a német csapat. A fontosabb folyókon a hidakat átkelésük után felrobbantották, ez történt a Lónyai kanális kisamerikai hídjával is. A gyárakat már nem is érkeztek leszerelni a gyors visszavonulás miatt. A lakosság a front közeledtével rémületben volt, mivel a csapatokról szóló rossz hírek eljutottak a lakossághoz. Sokan csomagoltak és menekültek nyugatra. Bíztak abban, hogy a Dunántúlra nem fognak eljutni a szovjet csapatok. Demecserből is elmenekültek az uraságok. Elek Endre itt maradt és orosz feleségével, Tatjánával várta a szovjeteket. Több magyar katona már itt megszökött az alakulatától és bujkáltak. Nagyon kellett vigyázni a bujkáló katonáknak a falu lakosságában sok volt a besúgó. A katonai rendészet és a csendőrség kereste a szökött katonákat, akikre a statárium alapján kivégzés várt. 1944. október 19-én Székely és Nyírbogdány felől erős ágyúszó hallatszott, és egyre közelebb húzódott Borzsova felé. Sok halott katonát temettek el a falu környékén, septiben kiskertekben, utak mentén árokparton, gyümölcsösben, erdő szélen, a vasút mellett, a folyóparton. A pontos helyeket már csak nagyon kevesen ismerik. A Borzsovai iskolánál az út mellett harcálláspont alakult ki. Berkesz felől a vízgyűjtő csatorna töltésén a németek állása, az iskola felől az oroszoké. Komoly tűzerővel lőtték egymást. Több halott és sebesült is volt. A borzsovai uraságí kastélyt rendezték be az orosz katonák kórháznak. Ide gyűjtötték a harcok után a halottakat is. Volt a faluban egy légoltalmi óvóhely a polgármesteri ház mögött. A tanyai lakosok elmondása szerint volt olyan

elhunyt, akinek a haja a szekérről leomolva a földet érte, mivel nők is harcoltak a szovjet seregben. A harcok után a holtakat és a sebesülteket beszállították Nyíregyházára, de voltak olyanok akiket a lakosság elföldelt, például a gyümölcsösben és a Borzsován elhunyt német katonákat a lakosság a helyszínen temette el. A front elvonulása után a kastélyt felégették.

A német katonák észak felé, Gégényen át Dombrád felé vonultak. Mivel Székely felől tank csatát vártak, a demecseri úton a mély vízgyűjtő csatornánál a hídon, az út közepén tank elhárító gödröt ástak és tank elhárítóval egy német katona várta a támadást. A Lónyai csatorna Bogdányi úti és Berkeszi úti hídját is felrobbantották. Október 19-én estére a németek összeszerelték Demecserből a 14 év feletti fiúkat, a leventéket és velük együtt elvonultak Gégény felé, Dombrádra. Vonulás közben Gégény határában a németek támadást észleltek és tüzelő állást kerestek. Így a fiúknak sikerült megszökni. Kukoricaszár kupokba rejtőztek el. A németek gyorsan elvonulta, a fiúk pedig reggelre hazajöttek. Október 20-án reggel csendes napsütésre ébredt a lakosság. A katonák elvonultak, az utcák üresek voltak. A reggeli kis istentiszteletre szóltak a harangok. De a lakosság félve lépett ki az utcára, a nagy csendességben valamire vártak.

Tíz óra körül szovjet (vagy magyar) lovas felderítők jelentek meg Kék felől a határban, a földeken keresztül, végigjárták az utcákat és lövés nélkül megszállták a községet. Az istállókban lovakat cseréltek, ellenőrizték a határt is, élelmet kértek és estére elvonultak a községből. Közben a szőlőnél két német katonát elfogtak és az állomásnál, a váltókezelő betonbunkere elé állították és kivégezték őket. A kivégzett németeket a temető bejárata mellett a lakosság hantolta el, titokban félve a megtorlástól. Éjszaka visszajöttek a németek, („Scholze” harccsoport) keresték a kivégzett katonatársaikat, de hiába. Igen idegesek voltak, de hiába kutattak a társaik és a partizánok után, éjszaka ők is elvonultak a faluból. Hogy hány katonát temettek el a faluban és a környéken, senki sem tudja megmondani. Már alig élnek azok, akik még emlékeznek arra, hova földelték el félelmükben az emberek a holtakat. A végtisztesség minden halott katonát megillet.

A hírhedt kozák lovas hadtest...
Vajon emlékszik még valaki, arra, hova temették őket? 1944 októberében a hírhedt „Plijev” lovas harckocsi, valamint a „Gorskov” lovas gépesített csoport kozákjai sok rémtettet hajtottak végre, sok ártatlan civilt kegyetlenül legyilkoltak, és sok nőt megerőszakoltak, akiből még élnek páran. A visszafoglaló németek több jegyzőkönyvet is felvettek szovjet rémtettekről. A német 3. hegyi hadosztály katonái egy szőlő megtisztításakor egy teljesen kétségbeesett magyarba ütköztek, aki egy földbe vájt bunker előtt gubbasztott. Amikor a katonák benéztek a bunkerba, ott a magyar meggyilkolt várandós feleségének holt testét látták. Torkát és felsőtestét felmetszették. A meg sem született gyermeket

lefejezték. Nyíregyházán egy vendéglős felesége meghalt, miután tizennyolcszor erőszakolták meg az oroszok. 45 évig nem volt szabad ezrekről beszélni. Kivégzések, rablások, fosztogatások, megerőszakolások sokaságáról tudunk.

Ezekben persze az 5. gárda-lovashadtest 63. lovashadosztályának parancsnoka is részt vett. Például a kozákok Nagykállóban az ottani elmegyógyintézet összes női ápoltját megerőszakolták. Demecserben több tucat nőt erőszakoltak meg a katonák. Amikor panaszba tették neki, Sztálin csodálkozott: nem értem miért nem értik meg, hogy az állandó életveszélyben élő katonáknak joguk van egy kis szórakozásra…

A hadifogjok között, oroszul, németül és magyarul beszélőket kerestek felderítőnek. Vlagyimir Moszkalenko, aki magát bosszúállónak nevezi, felderítő volt az 5. gárda-lovashadtestnél, visszaemlékezéseiben azt írja; munkámat civil ruhában, fegyver nélkül teljesítettem.

Az ellenséges csapatok mozgásáról, létszámáról, fegyvereinek, személyi állományának nagyságáról kellett híreket hoznom. Az általam megszerzett információknak köszönhetően úgy lehetett megsemmisítő csapást mérni az adott katonai egységekre, hogy saját katonáink szinte teljes biztonságban maradtak. Basa Géza huszár zászlós visszaemlékezésében a hadosztály kötelékébe tartozó 27. felderítőosztály és a 70. gyalogezred részei 1944. október 29-én Kótaj és Demecser térségében folytatott harcokat. az említett alakulatok Kótaj és Demecser térségében kerültek bevetésre, ebben a térségben gyülekeztek október utolsó hetében a IX. hadtest (amelyhez a 27. hadosztály is tartozott) csapatai, amelyek közül több is részt vett a Nyíregyháza visszavételére 26-án megindított hadműveletben.

Forrás:
https://mek.oszk.hu/05000/05068/html/

A faluról
Demecser, magyar falu, Szabolcs vármegyében, a Tisza mocsárjai közt, Berkeszhez 3/4 órányira. Határa 8561 hold , mellyből száraz 4250 hold, a többit a Tisza árja borítja , de ez is jobbára kaszállással és nádvágással használtatik. Földje homokos, de trágya után mindent megterem, különösen káposztát, lent, kendert és dohányt. Lápszénája, nádja nagy bőséggel , hala pedig még nagyobb mennyiségben van. Vándorló lápjai vannak. Találtatik itt a lápok közt egy régi földvár. Ezt majdnem 1000 holdnyi felette mély és soha ki nem apadó mocsár övedzi. Népessége 839, kik kevés kivétellel ,reformátusok , helybeli anyatemplommal. Salétrom-főző 40 van e helységben , S Elek Pál urnak egy szeszgyára. Belső hír-tokosok : Elek Pál , Teremy János, Szabó János, s többek ezen családból, Győry György, s többek e családból ; külső birtokosok : gr. Barkóczy

Család, Vay Dienes, Répásy János, Józsa Iznácz és László , Zoltán Miklós. A közlakosok 244 hold szántó S kaszálló földet bírnak. A falvak a tájegység peremén és a belső szigeteken, homokhátakon, települtek meg, lakói a halászattal, csíkászattal, teknősbékafogással, nádvágással, sulyomszedéssel foglalkoztak, az állattenyésztésből és a lápból kiemelkedő homokszigeteket művelve földművelésből származó jövedelmük kiegészítéseként. A mélyfekvésű helyeit szinte egész évben víz borította, és az évszázadok alatt e vízzel borított területeken képződött tőzeges talajon zsombékos úszólápok, különleges hínárvegetáció alakult ki sajátos növény és állatvilággal. A Rétközt az 1880-as években csapolták le, vizét a Lónyai-főcsatorna vezette el. A környék lakossága ekkor tért át az intenzívebb gabona-, dohány-, káposzta- és burgonyatermelésre. A tájegység legjellemzőbb élőhelyei, az ármentesítés és lecsapolás eredményeként kultúrtájjá változtak. A Rétköz az alacsonyabb részeken mind a mai napig igen szép arányban őrzi természeti értékekben gazdag vizes élőhelyeit. Az egykori Rétköz emlékét az ősi patakmedrek, erek maradványai őrzik, mint a Szebecse, a Járat-ér, a Csenger, a Kis-Tisza patakok, melyek egykor behálózták a vidéket; ezeken át érkezett áradáskor a Tisza vize a területre, s apadáskor ezeken jutott vissza is a folyó medrébe, melyekből mára csupán néhány kilométernyi úgynevezett holt-szakasz maradt meg. A területet átszelő nagyrészt mesterséges Belfőcsatorna egyes részei is ezekben a medrekben folynak, különlegesen gazdag és értékes vízi- és élővilággal. A megmaradt lápon végzett kutatások során fedezték fel többek között a Rétköz máig megmaradt utolsó úszólápját is, mely több hektáron terül el. A növények közül máig él itt a védett békaliliom (Hottonia palustris), a lápi csalán (Urtica kioviensis), a mocsári lednek (Lathyrus palustris), a tőzegpáfrány (Thelypteris palustris), a mocsári kocsord (Peucedanum palustre), mocsári csillaghúr (Stellaria palustris), a ritka villás sás (Carex pseudocyperus), valamint a békalencsemoha (Ricciocarpus natans) is, melynek több eddig nem ismert állományát fedezték itt fel. A nagyrészt a régi patakmedrek maradványait felhasználló, a lecsapolás után épített Belvízcsatorna gazdag élővilágához tartozik a védett sulyom (Trapa natans), rucaöröm (Salvinia natans), valamint a ritka kolokán (Stratiotes aloides) és a vízitök (Nuphar luteum) és a békatutaj (Hydrocharis morsus-ranae), a fehér tündérrózsa (Nymphaea alba), békaliliom (Hottonia palustris), nyílfű (Sagittaria sagittifolia) is. Három védett orchideafaj is él e területen; a pompás kosbor (Orchis laxiflora subsp. elegans), a hússzínű ujjaskosbor (Dactylorrhiza incarnata), és a mocsári nőszőfű (Epipactis palustris), valamint a hatalmasra növő védett mocsári csorbóka (Sonchus palustris), és a nemrégiben felfedezett védett hólyagos here (Trifolium vesiculosum) is, melyet sokáig kipusztult fajnak hittek. A kistáj ritkább, de igen értékes élőhelyei közé tartoznak a szikesek, sajátos élővilágú szikes tavak, rétek is, melyek a felszín mélyedéseiben egyes helyeken a talajvíz mozgása és az erős kipárolgás miatt felhalmozódó só miatt alakultak ki. A szikes helyeket a tavaszi vízborítás idején rendkívül kedvelik a vonuló madarak, növényvilága is sótűrő fajokból áll. Több ritka faj, mint a sziki őszirózsa (Aster tripolium), az egérfarkfű (Myosurus minimus) és az árpasás (Carex hordeistichos), valamint a kisfészkű aszat (Cirsium brachycephalum) is megtalálható itt. A Rétköz legelőin, rétjein máig él a

rekettyefűz (Salix cinerea), nyári tőzike (Leucojum aestivum), Tisza-parti margitvirág (Leucanthemella serotina), mocsári lednek (Lathyrus palustris), macskahere (Phlomis tuberosa) is. Ezenkívül él itt: hegyi pajzsika (Dryopteris expansa), gumós macskahere (Phlomis tuberosa), valamint bársonyos görvélyfű (Scrophularia scopolii) is. Rengeteg vad található a területen, vaddisznó, róka, nyest, vadmacska, őz, vidra(Lutra lutra), nagy fülemüle (Luscinia luscinia), partifecske (Riparia riparia), fehér gólya (Ciconia ciconia), fekete gólya (Ciconia nigra), kanalasgém (Platalea leucordia), szürke gém (Ardea cinerea), vörösgém (Ardea purpurea), nagy kócsag (Egretta alba), réti cankó (Tringa glareola), vízityúk (Gallinula chloropus), több denevérfaj, magyar bucó (Zingel zingel), német bucó (Zingel streber), mocsári teknős (Emys orbicularis), több béka faj; köztük a mocsári béka (Rana arvalis), tavi béka (Pelophylax ridibundus), kis tavibéka (Pelophylax lessonae), kecskebéka (Pelophylax esculentus), zöld levelibéka (Hyla arborea), barna varangy (Bufo bufo), barna ásóbéka (Pelobates fuscus), a lepkefélék sokasága, köztük: barna rétiaraszoló (Ematurga atomaria), rácsos rétiaraszoló (Semiothisa clathrata), bogáncslepke (Vanessa carui), rezedalepke (Pontia daplidice edusa), pókhálós lepke (Araschnia levana), a szitakötők közül a mocsári szitakötő (Libellula fulva), fehér pásztor (Orthetrum albistylum), vízipásztor (Orthetrum cancellatum), négyfoltos acsa (Libellula quadrimaculata), valamint a tiszavirág (Polingenia longicauda), pattanóbogár (Ampedus sanguineus). Kunhalmok - A Rétköz nyugati részén emelkednek az úgynevezett kunhalmok (kurgánok) is, melyek közül külön említést érdemel a 12 méter magas ibrányi Fekete-halom, melyet Kr. e. 2-3000 körül emeltek, de több más kurgán is található a tájegység területén.

Demecser a Kende nemzetség része
Borsa Iván: Zsigmondkori oklevéltár VIII. (1421)

1222 Dec. 7. (8. die Andree) Miklós leleszi prépost és a konvent előtt Perényi Péter or-ságbíró ítélete értelmében Zeredahel-i Ferenc András-nap nyolcadán (dec. 7.) név • szerint felsorolt ötvenedmagával, nemes eskütársaikkal együtt — Agoch-i Miklós, Bary-i Lukács fia: Péter, Cheb-i András fiai: Tamás és Márton, Lőrinc fia: István, Gathal-i Balázs fia: András, Abahaza-i Miklós, Pelehthe-i Dénes fia: Miklós, Tharnoch-i Sebestyén és Márton, Kisfalwd-i Bekes és László, Chokhaza-i Chok István, Checher-i Ormos György, Helmeche-i Márton fia: Máté, Strythe-i Tamás, Kisfalwd-i Damján, Alpar-i Mátyás, Miklós és János, Chekehaza-i Gergely, Strythe-i László fia: Ferenc, Homok-i Jakab, Harazth-i Péter, Zakal-i Dávid, ICalno-i János fia: Antal, Demecher-i Gergely fia: Fábián, Bayor-i László fia: Imre, Da[r]och-i Miklós fia: György, Me-zewtharkan-i Miklós fia: Antal, Helmcch-i Benedek fia: János, Lewe-i Lőrinc és Antal, Hegalya-i Baglyos Péter, Sykath-i György, Kozmafalua-i Domokos, de dicta Th[arno]ch Kelemen, [K]amonya-i János fia: Konya, Ronywa-i Miklós fia: Mihály, Gersen-i András fia: Pál, [Kozm]afalwa-i Kozma János, Fyge-i [Andr]ás fia: Mihály,

A helyiség neve egy 1261-1267 körüli oklevélben tűnt fel újra, amely szerint Kárászi Sándor bán megvásárolta a Kékkel határos Kendemecher nevű birtokot, ami a Kende nemzetséghez tartozott. Az Almost és ivadékait hűségükről pogány - a vérségi társadalomszerveződési keretek között élő népek számára megszeghetetlen - esküvel biztosító, „ előkelő, hadban hatalmas, hűségben állhatatos... hét fejedelmi személy", a hét honfoglaló törzsfő között ott volt „Ond, Ete apja,
akitől a Kalán- és Kölese-nemzetség" származott, s akiknek az ivadékai - a Szente-Mágóc s nemzetség leszármazottaiként a kételemű névadási szokás meghonosodásá t követően Kölcsey és Kende családneveken vonultak be a magyar történelembe. A reformkorig inkább csak Szatmár, Bihar, Ung, Abaúj, Gömö r és Máramaros vármegyékben ismert famíliák honfoglalásig visszavezethető eredetéről a magyar himnusz írója - Szemere Pálhoz címzett önéletrajzi levelében - így vallott: „A Kölcsey nemzetség már emberemlékezetétől fogva Szatmár megyében törzsökösnek tartatott. A nemzetség levéltárában vágynak levelek fel a 13-ik [!] századig. A nemzetség s a megyeiek elejétől fogva úgy hitték, hogy eredetünket Ázsiából vesszük, s javainkat ex prima occupatione et divisione regni bírjuk."^ Némi fantáziával és az írott források tartalmát a hagyományokka l ötvöző, az ázsiai pusztákig visszakalandozó őskeresés Kölcsey Ferencnél versbe is kívánkozott: „Büszke magyar vagyok én, keleten nőtt törzsöke fámnak, / Nyúgoti ég forró kebelem nem tette hideggé; /Szép s nagy az, ami hevít; szerelemmel tölti be lelkem / Honi szokás és föld, örököm kard s ősi dicsőség / ...Kölcsey nemzetség, Ete hü maradéka, kit egykor / Don hullámai körül, a Hét magyar egyike, hős Ond, / Lángölelés zálogja gyanánt neje karjairól vőn. / Vígan laktanak ők rohanó Tisza partjai mellett, / S hol
vadon árnyak alatt barnán viszi habjait a Túr... " Mé g ebben, a részleteiben idézett Töredékben sem feledkezett meg a költő a Kölcsey és Kende nemzetség közös temetkezési helyéről, a Cégényben alapított monostorról mely településnek a nevét a nemzetségeket egymástól megkülönböztető predikátumként viselte az egyik Kende-ág, amíg a második világháborút követő proletárdiktatúra hatalmasai el nem tiltották őket ettől a szokástól. Az Ond fia Ététől - Karácsonyi szerint Szentétől és Mágócstól - származtatott nemzetség 1344-ben még egynek vallotta magát. A nemzetségi hagyomány és egy királyi privilégiumlevél tanúsága szerint ekkor kapták volna Nagy Lajos királytól Cégény helységet, ahol monostort alapítottak, ami a nemzetség közös temetkezési helye lett, s a megannyi birtokosztálykor megmaradt közös nemzetségi birtoknak Cégény ugyan közbirtok maradt, de a gyors ütemben népesedő ősi nemzetség rövid időn belül két ágra - Kölcsey és Kende - szakadt. A fiágongyorsabb ütemben szaporodó Kende nemzetség 1515-ben újra elágazott. A rokonság egyik köre a kölesei, a másik pedig a cégényi praedikátumma l különböztette meg magát jelezve , hogy utódokban megszaporodván, két ágra szakadtak, és természetesen megosztották egymá s között az ősi birtokokat is.
A kende vagy kündü magyar méltóság volt a kettős fejedelemség idején, a honfoglalás előtt, a főfejedelem és vallási vezető.

Lásd még Kabarok...

Forrás: Anonymi Belae regis notarii historia de septem primis ducibus Hungariae.
Isztakhri, Ibn Hauqal, Masz'údi tudósításai

Nevelni vagy legelni? ezt itt a kérdés!

Nevelni a szülőnek a gyereket születésétől kell, hogy iskolaérett korára szocializálódjon. Ebben a korban az emberi viselkedés és magatartás formálásának leghatékonyabb eszköze a játék. A keresztény értékrend nem divatos, az erkölcs elavult, becsület tisztesség kihalt a magyar szókincsből. Maradnak a család által közvetített minták, a baráti társaságok belső normái, a divatdiktátorok beteges sugallatai, amik formálják alakítják rombolják a még megmaradt értékeket is. A környezeti hatásoktól nem tudjuk elszeparálni életünket. Az internet és a mobiltelefon, a gyerek fejlődését gátolja. A plasztikus személyiséggel rendelkező ifjúság nyitott és fogékony legjobban a mentális befolyásra. A sajtóból ránk zúduló erőszak, a televízióból áradó agymosás, az interneten elszaporodott szemét mind mind kihatnak életünkre, idegrendszerünkre, befolyásolják viselkedésünket, alakítják hangulatunkat, formálják személyiségünket. A mobilfüggőség miatt megreked a gyerek fejlődése és kialakul a szenvedély. A gyerek elhanyagolja környezetét, saját életét, szükségleteit, mert a folyamatos vágy arra kényszeríti hogy újra és újra visszatérjen a kényszerképzetéhez, ami felértékelődik és minden más hétköznapi cselekedet háttérbe szorul. A viselkedési függőség sokkal kifinomultabb és könnyebb elpalástolni. Elvész a család, a munka, a szerelem csak a szenvedélynek marad hely. Több tucat olyan viselkedési attitűd létezik amit nem fedezünk fel viselkedésünkben életvitelünkben. A magatartászavarok mellett megjelennek az interneten élőket kísérő szokásos mentális zavarok is, mint az izoláció, az alulszocializáció és a fimóta vagyis figyelemzavar, és ezzel társul még az opoziciós zavar, ami támadó agresszív indulatos viselkedésben nyilvánulhat meg. A "fimota" figyelemzavarral és a motorosnyugtalansággal jár, nehézséget jelent a figyelem megtartása számára. A napi tevékenységben feledékeny és nem figyel a szülőre vagy a tanárra, amikor beszélnek hozzá a külső ingerek könnyen elvonják a figyelmét. Az értékrend lassan átalakul és az önfejűség és az agresszivitás uralkodóvá válik. Gazdag az, akinek több a pénze, mint a vágya, és az a szegény, akinek a vágya több, mint a pénze. A boldogság titka nem az, hogy még többet szerezzünk, hanem az, hogy örüljünk annak, amink van, és hogy kitöltsük életünk üres kereteit ahelyett, hogy azokat tovább tágítanánk. A szülő feledata, hogy tartalommal töltse meg e gyerek napját. Aki nem képes szocializálódni, elfogadni a társadalmi együttélés szabályait, az előbb utőbb olyan szobába kerül ahol rács van az ablakon, mert a társadalom kiveti magából, lehet az elmegyógyintézet vagy börtön. Már az általános iskolában vannak jelek, amik előrevetítik a gyermek jövőjét, ami a középiskolában már végzetes pályára áll. Ha nem foglalkozunk eleget gyermekeinkkel, hanem rábizzuk őket a

mobiltelefonra és az internetre, akkor mi taszítjuk bele a szakadékba. A szülő nem fogadha el, ha a tanár felhívja rá a figyelmet, felháborodik és inkább veszni hagyja gyermekét, mint hogy feladja büszkeségét. Azoknak, akiknél ehhez magatartászavar is társul, nagyon súlyos tüneteket mutatnak és otthonról sem kapnak megfelelő segítséget, biztosan többet tudna nyújtani egy speciális iskola, ahol néhány év alatt a gyerek megtanulhatná viselkedését szabályozni.

https://fimota.hu/fimota-tunetcsoport#1

Demecser Szabolcs megye
Demecser Szabolcs megye

Szöllő hegy dűlő, a községtől keletre fekvő szántóföldek és kaszállók. Dióhegy, szántóföld dió alakú homok dombon, Kosárok szél hordásos homokhegyek, Énekes oldal, szántó és kaszálló földek, Bábaj, Zsombékos rét, Ravasz lyuk vizenyős szántó főid, Berkeszi ér oldal, dűlő, szántó és kaszálló földek a községtől dél keletre a berkeszi határ szélen. Juha alja, szántó és kaszálló föld a szomszédos Székelyi határban volt Juha nevű erdőtől vette a nevét, Hát dombos szántó főid, Vad meggyes, vizenyős szántó föld, hajdan erdő volt, Kettős kátyú, két egy mással össze kötésben lévő zsombékos rét, Kecskéskátyu, zsombékos rét. Dohos csárda, korcsma a községtől dél keletre, a Tokaj— Naményi országos útvonalon, a községtől fél órányira. Nevét vette a dohos bortól, melyet a korcsmában árultak. Fűzes-ér, Zsombékos kaszálló, Nádas kátyú nádas rét, Pap kátyú mocsáros kakás rét, Kerekrét, mocsáros kakás rét, Karácsony hegy, — homok hegy, szántó föld, Pap erdeje, hajdan erdő volt a papok birtokában, jelenben szántó föld, Lenáztató, egy kis tócsa a község közelében, melyet kender és len áztatásra használnak, Boszorkány hegy, homok hely szántóföld, Porkoláb, szántó föld, Rofoj, dűlő, a községtől délre. Borsóvá, erdő és szántó főid, Csikgát, dűlő, Dinnyéshegy — Szántó föld, dinnye termő hely. Büdös rét — mocsáros rét, Fekete föld, búza termő szántóföldek. Szegények Zúgja, rósz gabona termő föld. Falu szigetje, Szántó föld, sziget, hajdan a községé volt. Kékkas, dűlő, nádas és kakás rét, Akasztóhegy, — homok hegy, szántó föld. Kolokányos hegy, alatta sok kolokány termett, Pecsenyés hegy, — szélhordásos, sovány szántó főid, Pecsenyés Sziget, Sziget, szántó főid, Disznó kút, egy kátyú, Eklézsia Szigetje, Sziget, szántó főid, Határ hegy — kaszálló és szántó földek a határ szélen, Csinálos hegy, szél hordásos homok hegy a községtől dél nyugotra fekvő dűlő neve, Csinálos rét, mocsáros rét, Nagy tanya, szélhordásos szántó főid és dűlő neve. Róka kut laposa, vizenyős szántó főid, Elö hegy, szántó főid a község közelében, Hosszú hegy partos szántófőid a község közelében. Irtovány, szántó főid és kaszálló, hajdan erdő volt, Ispán rét, Zsombékos rét, Rózsás hegy, szántó főid, part, Gomtó, dűlő a községtől Nyugotra, kaszálló és szántó földek, Domokos hegy — partos szántófőid, Jakabrét, Rozs talló, dűlő, szántó és kaszálló földek nyugotra a község közelében, Nyomás szigetek 1863-ik évig örökös

legelő, mely több szigetekből áll a tisza árterén, ezen szigeteknek nevei: Nagy Rév, Sáros Rév, Hosszú sziget, Zsombékos sziget, Hosszú reke, körtefás reke, Kuszton sziget, Asztalos sziget, Köles hely, Csonka nyár, Szabó kert, Tejes vészi, Hid megett,- fekszik a községtől észak-nyugotra ennek közelében, jelenleg szántó és kaszálló földekül használtatik. Reke láp, lápos Zsombékos hely, Homok szeg, gyékényes, mocsáros tó, Homok szeg sziget, Kunyhók, sziget, szántó főid, Kunyhók lápja, láp kaszálló, Mérges, sziget kaszálló, Gergelycse, sziget, kaszálló és szántóföld, Gergelycse, sziget, szántó és kaszálló főid, Gergelycse láp, láp kaszálló, Papp tava, tó, sikviz, Vár sziget, régi földvár, eredete épitési ideje bizonytalan, fekszik a községtől 1/2 órányira északnyugotnak a tisza árterén, Neveztetik: demecseri várnak is. — Bacsó sziget, sziget kaszálló, Vereshid sziget, Vereshid láp, kaszálló és nádas, merse, sziget kaszálló, Kolbárd, sziget kaszálló és Szántó föld, Kolbárd tó, sik víz és nádas, Gyűrűs sziget, a kolbárd tóban, Tölgyes, sziget szántó és kaszálló földek, körülte és közte Nádas, Nagy tó, mintegy 300 hold területen tó, nagy részben Sikviz, Ülő, sziget, halászok tanyája, Bersény 50 hold területű sziget, kaszálló és szántó főid körülette Nádassal, Bersény tó, Nagy terjedelmű tó, nagy részben sikviz, körülte nádassal, Nagy Cserét, Nádas, Sárga cserét, Nádas, Nagy rakottyás, nádas, hajdan sok rakottyát termett, Ásvány, Nádas, — Keselyűs, sziget, szántó és kaszálló főid, Dobocz tó, gyikényes tó, Dombocz sziget, Remete, kis sziget, szántó főid, Papp láp, láp kaszálló, Cserés sziget, szántó főid, Beké tó, gyikényes tó, Beké tó sziget, szántó és kaszálló főid. — Szőllős sziget, Darvas sziget, Szénás sziget, Hétye sziget, sziget, szántó és kaszálló földek, köztök lápos és Nadás területekkel. Buzgó sziget, Matyi szeg, 80 hold területű sziget, szántó és kaszálló földekkel, Fűz fás sziget, sziget kaszálló, Osváth láp, láp kaszálló, Békés oldal, zsombékos rét, és szántó főid. Badarász sziget, sziget kaszálló, Hajnal kert, sziget szántó főid, Csónakos kert, sziget szántó főid, Melczer kert, kaszálló a falu alatt.
Kelt Demecserben Május 14-e 1864.
Teremy Pál h biró
Batta Ignác
Jegyző

Forrás
Szabolcs megye Pesty Frigyes 1864. évi helynévtárában

Gyerekkori református imáink!
Esti imák

Én Istenem, jó Istenem. Lecsukódik már a szemem, De a tied nyitva Atyám, Amíg alszom, vigyázz reám. Vigyázz az én szüleimre, Meg az én kis testvéremre. Mikor a nap újra felkel, Csókolhassuk egymást reggel. Ámen. Álom, álom édes álom Nyugodj az én szempillámon. Amíg zárva lesz a szemem, Légy mellettem, én Istenem. Ámen

Már a szép nap lenyugodott, Egészen bealkonyodott, Jó sötétbe vonta magát. Adjon Isten jó éjszakát. Köszönjük, hogy velünk voltál, Istenünk, hogy megtartottál. Nyújts az éjjel is oltalmat, A fáradtnak nyugodalmat. Ámen. Úr Jézus, őrizd álmom, Most szemeimet lezárom. Testem, lelkem Reád bízom, Légy mellettem, ó Jézusom. Ámen.

Reggeli imák

Jó reggelt édes Jézusom, Legyen Tied ez a napom. Kézen fogva vezess engem, S ne engedd el soha kezem. Ámen

Én Istenem felébredtem, Te őrködtél én felettem. Köszönöm, hogy megtartottál, Hogy felettem virrasztottál. El ne hagyj a mai napon, Légy kísérőm a jó úton, Hogy parancsod meg ne szegjem, Jézusomat hűn kövessem. Ámen

Mennyben lakó én Istenem! Könyörgök, légy mindig velem. Ha kél a fény napkeleten, A te szemed rajtam legyen. És ha leszáll napnyugaton: Te légy Atyám az oltalom. Terjeszd ki rám áldó kezed: Legyen áldott a te neved. Ámen.

Édes jó Istenünk új napra virradtunk. A te áldó szemed legyen mindig rajtunk. Ne vedd le mirólunk soha a szemedet, Terjeszd ki felettünk áldó kezeidet. Ámen.

Étel előtti és utáni imák

Jöjj Úr Jézus, légy vendégünk, Áldd meg, amit adtál nékünk. Ámen Aki ételt, italt adott, Annak neve legyen áldott. Ámen

Adjad Ura, hogy jól essék, Jézus neve dicsértessék!

Templomban

Szent házadban megjelentem, Jó Istenem, áldj meg engem, Hadd dicsérlek buzgón Téged, Vésd szívembe szent igédet. Ámen Ki hozzád jön, azt üresen El nem küldöd Uram, sosem. Megyek én is gazdagodva, Kísérj el a köznapokba. Szívembe add Szentlelkedet, Hadd lehessek hű gyermeked. Ámen.

Templomba leülés előtt:

Szent házadba megjelentem,én Istenem ,áldj meg engem;hadd dicsérlek

buzgón téged,vésd szivembe szent igédet.Ámen.

Templomban istentisztelet végén:

Házunkba is jöjj el velem,tedd templomoddá Istenem,ha áldott volt bejövésem,legyen áldott

kimenésem.Ámen.

Ima szülőkért

Anyám, én még gyermek vagyok, Nem szólok úgy, mint a nagyok. A szavakat nem keresem, De azért fogadd kedvesen. Áldd meg az édesanyámat, Ki gondoz és értem fárad, Nem alszik és meg sem pihen. Hallgatja, hogy ver a szívem. Apámat is áldd meg Atyám, Ki dolgozik, keres reám. Karját, lelkét erősítsd meg, Legyen kemény szíve, meleg. Nem találom a szavakat, Jobban tudod Atyám, magad, Tudod, hogy én mit gondolok: Áldd meg, hogy legyenek boldogok. Ámen.

Kertész Erzsébet visszaemlékezése 1944. november: Új otthonunk Demecserben

Erdélyből gyöttünk. A Demecseri polgármester megmutatta nekünk a házat. A főutcán volt. Ez egy nagy sarokház volt. A deportált zsidóké volt. Voltak benne ágyak, szekrények és néhány egyéb bútor, meg egy tűzhely. Apa azt mondta anyának: "Minden rendben lesz itt, amíg vissza nem jövök." Jani valahol a környékkel ismerkedett. Apának meg kellett várnia, hogy visszajöjjön. Amikor megtette, apa megfenekelte, és azt mondta neki, hogy ő volt a férfi a házban, amíg vissza nem jön, és mindenre vigyáznia kell. Most ez a hely az otthonunk. Janika még csak tíz éves volt. Rettenetesen nagy felelősség volt egy ilyen kisgyerek számára. Apa elbúcsúzott mindannyiunktól, és megígérte, hogy a lehető leghamarabb visszatér. Anya persze egész éjjel sírt. Nagyon félt egy idegen országban és egy idegen házban. Reggel jöttek a szomszédok. Már akkor is tudták, hogy erdélyi menekültek vagyunk. Azt is tudták, hogy apa tegnap este elment, hogy csatlakozzon a háborúhoz. Megígérték, hogy amennyire csak tudnak, segíteni fognak. Anya nagyon megköszönte, és megkérdezte, hol van a bolt. Elmentünk a boltba lisztet, cukrot, krumplit, teát és olajat venni. Egy kis tűzifa volt a házban. Anya főzni tudott vacsorát és teát. A ház kicsit melegebb is lett. Másnap este abban a nagy házban anya nagyon sírt. Aggódott apáért. Azon töprengett, hová tűntek az emberek ebből a házból, amikor elhurcolták őket. Szerintem nem aludt aznap éjjel. Tudta, hogy ez egy zsidó ház. Szerencséje volt, nem tudta, milyen szörnyű dolgok történnek ezekkel az emberekkel. A szülők kormányzati segítséggel a szomszédos kisebb városokba küldték gyermekeiket, hogy megvédjék őket a Budapestet elszenvedett bombamerénylettől. El tudod képzelni, milyen érzelmi stressz éri ezeket a szülőket, amikor teljesen idegenekkel hagyták gyermekeiket? De a kétségbeesett idők kétségbeesett cselekvést igényelnek. 1944-ben már majdnem karácsony volt, amikor anya talált egy kis karácsonyfát, és apró, finom sütiket sütött. Talált néhány diót is. A fát díszes sütivel, kis almával és dióval díszítettük. Nagyon örültünk a karácsonyfának, és ehető is volt. Egyszerre voltunk

szomorúak, mivel apa nem volt ott, és senki sem tudta, hol van. Visszagondoltunk, emlékeztünk, amikor otthon voltunk Erdélyben, amikor jött az angyal és hozta a karácsonyfát. Tele volt szaloncukorral és ezüstre festett dióval. Kaptunk írópapírokat, radírokat, kis táblákat és díszes ceruzákat. Megszólalt az ajtócsengő. Anya azt mondta, hogy jön az angyal, és le kell térdelnünk, ölbe tett kézzel. Azonnal megtettük, amit anya mondott. Kinyitná az ajtót. Ott volt az angyal, kezében a karácsonyfával. Bejött, aztán az angyal azt mondta: „Jézus megszületett”. Hallotta, hogy jók vagyunk. Ezért hozta a karácsonyfát, mi pedig imádkoztunk Jézus eljöveteléért. Hihetetlenül különleges karácsony estéje volt nekünk, kicsiknek. "A háború kissé elcsendesedett, valószínűleg a karácsonyi ünnepek miatt. Anya befűtött a szobában, jó meleg volt. Szolemné finom töltött káposztát hozott. Abból a házból, ahol korábban voltunk, jött Juhász úr, és szalonnát is hozott.Amikor Juhász úr kiment a házból, anya sírni kezdett, azon aggódott, hogy apának van-e mit ennie. Anya azt mondta, hogy a másik meghízik, mire apa hazaér. Ekkor öltük meg az utolsót. Elvágta a liba nyakát. A vért egy kis edénybe engedték. Sütött egy kis hagymát és a libavért, és rögtön megettük. Anya megtisztította a libát. Nagyon óvatosan elkezdte feldarabolni. Azt mondta: "A két láb és a mell, a nyak, a hát és a két szárny, levest főzök belőle. Volt egy nagy asztalunk. Körbevettük, és néztük, ahogy anya dolgozik, felvágja a libát. azt mondta: „Ne maradj olyan közel, lehet, hogy megváglak!” Mi egy pillanatra visszahúzódott az asztaltól. Csodálkozva néztük azt a sok húst. Anya megsütötte a liba felét, és krumplit is készített hozzá. Nagyon meg voltunk elégedve a finom sült libával. A szülők Budapestről jöttek gyermekeikért. A kisfiú két napja volt becsomagolva. Rettenetesen szenvedett a szülei nélkül. Nagyon hiányoztak neki. Eljöttek a két kislány szülei is. Nem voltak olyan szépek, mint amikor először jöttek. A furcsa hely, a nem megfelelő étkezés és a szüleik távolléte sokat jelentett nekik. A budapestieket néztük. Vékonyak és fáradtnak látszottak. Biztos nagyon nehéz dolguk lehetett Budapesten. Budapestet rettenetesen bombázták a háború alatt. Amikor beköszöntött a tavasz, nagyon kellemes volt az idő. Tavaszi virágok nyíltak a kertekben. A gyümölcsfákat megrakták virággal. Az udvarokon kis csirkék és kiskacsák rohangáltak. A tyúk megmutatta a kis csirkéknek, hogyan kell vakarózni. A város tele volt illattal. A férfiak elkezdtek hazajönni a háborúból. Az emberek azt mondták, hogy Varga úr hazajött a háborúból. Tóth úr is hazajött. Azok, akiknek fiai és férjei voltak a háborúban, kimentek a pályaudvarra, abban a reményben, hogy szeretteik a vonaton lesznek – a férjek vagy fiak. Jani minden nap kiment a vasútállomásra, remélve, hogy apa is a vonaton lesz. Nagyon szomorú volt, amikor hazajött, hogy elmondja anyának, hogy nincs a vonaton. Anya megnyugtatta: "Talán holnap". Sokszor a katonai tisztviselők házhoz mentek, hogy elmondják a feleségnek vagy az anyának, hogy a kedvese nem ért haza, hogy meghalt a háborúban. Ezek után a szegény asszony feketébe öltözött. Megkérdeztük édesanyánkat: "Miért hord Kovácsné minden nap feketét?" Harmadnap, amikor ott voltunk, nagyon hangos zaj hallatszott az utcáról Mindenki a járdán állt. Néztük, mi történik. Orosz katonák mintegy húsz lovaskocsival vitték sebesült katonáikat. Volt köztük egy katonanő is. Véres haja lelógott a kocsiról, ahogy a kocsi aljában feküdt. Csodálkoztam – egy katonanő! Amikor ott álltunk, anya

meglátta Szolem asszonyt, aki a töltött káposztát hozta nekünk a pályaudvarra. Azt mondta neki, hogy nagyon félt abban a házban. Szolemné elmondta, hogy az udvarán volt egy üres szoba. Ha akarunk, beköltözhetnénk. Talán nekünk is jobb lenne. Neki is volt vagy hat gyereke, és játszhattunk velük. Anya valószínűleg nem félne annyira. Megköszönte Szolemné. Azt mondta: "Ma délután ott leszünk." Emlékszem, ez egy hosszú szoba volt, elválasztva a ház többi részétől. Ugyanabban az udvarban volt. Jani a környékbeli gyerekekkel ment. Nem sokkal később két nagy serpenyőnyi burgonyacukorral tért haza. Anya megkérdezte tőle, honnan vette. Azt mondta: "Az emberek betörtek a cukorgyárba." Sietett, és visszaszaladt, hogy hozzon egy zsák kockacukrot. Másnap az emberek betörtek a fagyárba. Jött, és azt mondta, hogy segítségre van szüksége, mert a fa túl hosszú. Annnek és nekem kellett segíteni neki hazahozni. Aztán volt mit főzni és fűteni télre. Volt ott egy almáskert, és valószínűleg elvitték a tulajdonost. Elmentünk, leszedtük az almát, és tele volt egy nagy kosárral. Napraforgót és kukoricát szedtünk. Úgy tűnt, sok ennivalónk volt, amíg apa haza nem ért a háborúból. Persze iskola nem volt. A háború folyt. 1945-ben a háború zajlott. A németek a városunkban voltak, de nem sokáig. Az oroszok visszajöttek és kiverték őket a városból. Közben a bunkerekben, pincékben kellett bújnunk. Anyának fóbiás problémái voltak. Azt mondta: "Mi lesz, ha ránk dől a pince?" Úgy döntött, nem megyünk sehova. A házban akartunk maradni. Sokszor bementünk az ágyak alá, amikor a repülők átrepültek a város felett. Nagyon hangosak voltak. Január végén egy reggel arra ébredtünk, hogy a várost román katonák vették körül. A házakban az embereknek menedéket és élelmet kellett nekik adniuk. Már akkor tudtuk, mit kell tenni, amikor a katonák enni kértek. Mind a tízen eléjük álltunk és rájuk néztünk. Azt mondták: "Az én, az én, annyi gyerekem." Azonnal tudták, hogy máshol kell élelmet keresniük. Kis idő múlva elhagyták a várost. Anya februárban vett két libát Tóthnétól. Anya azt mondta, hogy kukoricával hizlalja őket, mi pedig húst és libazsírt. Meg akarta ölni egyiküket, amint az elég kövér lesz. A másik libát megölik, amikor apa visszatér a háborúból. János megtudta, hogy Szapanosné valakit keres, aki kiszedi a krumplit a földből. Az udvar végében nagy gödröt ástak. Ősszel a burgonyát berakták a hatalmas lyukba, beborították a kosz, és így eltartott jövő tavaszig. János azt mondta Szapanosnénak, hogy van két nővére, akik tudnak segíteni, és kiszedjük a krumplit, fele-fele arányban. Azt mondta: "Ez egy alku! Azonnal kezdheti." János nagyon izgatottan jött haza. Elmesélte, milyen jó üzletet kötött Szapanosnéval. – Vegyünk egy kosarat, és menjünk, vegyük ki a földből a krompét. Anya megmagyarázta: – Mert a férje meghalt a háborúban. Eddig nem is gondoltuk, hogy apa meghalhat a háborúban. Anya azonnal megnyugtatott minket, hogy Apa nem halt meg. Annyira megkönnyebbültünk. Jani azt mondta: "Atyám jobb, ha sietsz haza a háborúból. Az a második liba biztosan kövér." Anya beleegyezett, hogy a liba tényleg hízott. Egy nap elmentünk Varga úrhoz, hogy segítsen neki burgonyát és napraforgót ültetni. Demecserben rengeteg napraforgót ültettek. Szerették a napraforgóolajat. Régebben két liter olajat tettek egy fazékba. Forrón tettek bele egy nagy szelet kenyeret, és szép pirosra sütötték. Nagyon finom és laktató is volt. Az összes almánk eltűnt. Anya

azt mondta, hogy hamarosan meggy lesz a termelői piacon, és veszünk belőle. Vacsora után anya azt mondta, hogy másnap meg kell ölnünk a libát. Nagyon kövér volt, és aggódott, hogy a liba meg fog halni. Mindannyian azonnal azt mondtuk: "De apa még nincs otthon." Anya szomorúan mondta: – Tudom, tudom. Másnap szombat volt. Anya felforralta a vizet az edényben, és meghegyezte a kést. A kis tálka felkészült a libavérre. 1 ő libát megtisztították a tollaitól. Mindannyian azt mondtuk: "Jaj, micsoda kövér liba!" Anya így szólt: "Az a lúd egy liter libazsírt ad, az biztos. Természetesen újra körülvettük az asztalt, és néztük, ahogy anya felvágja a libát: a két lábát, a két szárnyát, a mellét. Az orosz katonák német katonákat kerestek. Az ágyon nagy tollhuzatok voltak. Az orosz katona beledugta a kardját, és azt hitte, egy német katona rejtőzködhet benne. Aztán jöttek és enni kértek. Szolemné összehívta a gyerekeket, és azt mondta a gyerekeknek, hogy amikor jönnek a katonák és enni kérnek, gyűljünk össze és álljunk eléjük. Szolemné kisasszony volt, de fiam, sírhatna a katonák előtt! – Nincs ennivaló a gyerekeknek. A katonák mondtak egy káromkodást, majd elmentek. Szolemné megtudta, hogy az orosz katona elvitte a nagy krajszonyt. Tényleg mérges lett. Azt mondta: "Csak várj." Azt mondta: "Mindjárt visszajövök." Nem sokkal ezután visszatért a krajszonnyal. Azt hallottuk, hogy repülők jönnek bombázni a várost. Mindenki menjen a bunkerekbe. Szolemné testvérének volt egy borospincéje, oda mentünk, hogy biztonságban legyünk. Ahogy a földön ültünk, körülbelül húszan voltunk. Egy orosz katona jött le, és Mariska ült középen. Megfogta a kezét, és megpróbálta kihúzni. Körülbelül tizenöt éves volt. Az asszonyok Mariska ruháját, lábát húzták, és sikoltoztak. Nem engedték, hogy a katonák kivigyék onnan a fiatal lányt. Sok volt a sikoltozás és kiabálás. A fiatal tiszt lejött megnézni, mi történik. Megütötte a katona arcát, és azt mondta neki, hogy azonnal menjen el onnan. Megnyugtatott, hogy ne aggódjunk. Semmi sem fog történni. Éjfél felé járt az idő, amikor nagyon kimerülten értünk haza. Örömmel feküdtünk le. Másnap gyerekek jöttek a városba. Néztük őket. Budapestről jöttek. Elég jól vigyáztak rájuk. Szolemné két kislányt befogadott. A szomszédok körülbelül ötéves kisfiukat kapták. Nem akart ott lenni. Az anyja után sírt. Mindenféle rosszat csinált. Leütötte az összes virágcserepet az ablakpárkányról. Pálcával verte a csirkéket. Szerencséje volt, hogy nagyon jó emberekkel volt együtt. Lehúzta a földet a krumpliról. Rögtön érezni lehetett a rohadt krumpli szagát. János azt mondta Szapanosnénak: "Rohadt az egész!" Szapanosné így szólt: – Van benne jó is! Elkezdtük szedni a krumplit a gödörből. A kemények az egyik kupacba kerültek, a puhák a másikba. Délutánra három kosár krumplink volt. Szapanosné ötven-ötvenre osztotta őket. Boldogan vittük haza a krumplit. Hadd mondjam el, milyen erősen bűzlik a burgonya, ha rothadt. Még egy héttel később is éreztük az illatukat. 1945 márciusában az orosz katonák ismét visszajöttek városunkba. Olyan sokszor jártak itt, hogy szinte tudtunk oroszul. Anya a libákat etette. Azt mondta, két hét múlva megöli egyiküket. Természetesen izgatottan vártuk. Nagyon régen nem ettünk semmilyen húst. És persze nagyon jó a libaropogtatás is. Ahogy anya mondta, nem a menhelyre és a pincékbe mentünk. Amikor jöttek a repülők, bebújtunk az ágy alá. És ránk húzta a dunnát, hogy ha lezuhanna egy bomba, az

megvédjen minket a süketségtől. Nem tudtuk, hogy ez mit jelent, de azt hittük, anya biztosan tudja. 1945 áprilisában anya gyomra egyre nagyobb lett. Nemsokára megjött a baba. A háború valóban elcsendesedett. Csak néhány orosz katona volt a városban. Anya abban reménykedett, hogy apa hamarosan hazaér. Anya azt mondta, hogy másnap megöli az egyik libát. Mondanom sem kell, mennyire izgatottak voltunk. Izgatottan vártuk a holnapot. Eljött a nap, amikor meg kellett ölni a libát. Anya kapott egy nagy fazék forró vizet, és megélezte a kést. Kimentünk a libáért. Anya nézte őket. Azt mondta: "Melyik legyen?" János azt mondta. Ez kövérebb."

Kertész Erzsébet még gyerek volt, amikor nyolctagú családjával elmenekültek a kis kelet-erdélyi falusi otthonukból. A második világháború kitörésekor a családot át kell költöztetni, a félelem, a szegénység és az éhezés időszakában szenvedve Demecserbe. 1956-os forradalom után első férjével Amerikába menekül. Kertész Erzsebet belsőépítészként és kozmetikusként dolgozik, amióta a magyar forradalom után az Egyesült Államokba költözött. Első férjétől két felnőtt gyermeke van, és miután meghalt, hozzáment második férjéhez, Donaldhoz. Jelenleg a floridai Sun City Centerben élnek.

https://www.amazon.com/Hungarian-Womans-Life-Erzsebet-Croll/dp/1608604373?asin=1608604373&revisionId=&format=4&depth=1

Milyen volt 200 éve a Rétköz
A Rétköz, alacsony öntésterület, hamar megtalálta az utat ide a Tisza.. E táj nagy része vízi üledékekkel és hordalékokkal borított jelenkori ártér, amelyből helyenként homokos térszínek emelkednek ki. A vidék éghajlata mérsékeltövi kontinentális jellegű, az Alföld átlagánál kissé hűvösebb és csapadékosabb. A mélyebben fekvő területeken réti talajok, illetve ártéri erdőtalajok alakultak ki; egyes helyeken (elsősorban a víz elvezetése, a talaj szárazodása miatt) felszíni sókiválás volt tapasztalható. A szárazabb homokvidékeken homokos váztalajok is képződtek. Az árterek. illetve a buckaközök kedvező vízellátású talajain gyep- és erdőtársulások lettek: a vízjárta részeken mocsarak, nedves rétek, nedves legelők, a sós területeken szikesek alakultak ki és puhafa-ligetek, az ármentes magasabb térszíneken keményfaligetek, gyertyános kocsányos tölgyesek stb. A száraz buckatetőkön ritkás jellegű homoki gyepek, többnyire homoki legelők lettek. A felszíni formák létrejöttében nagy szerepe volt még a szélnek, amely a jégkorszakban tömérdek üledéket halmozott fel. A környék arculatához tartoznak még a természetes folyamatban lefűződött vagy mesterségesen levágott folyószakaszok, a morotvák is. A vidék növényzetének elrendeződését, összetételét elsősorban a víz mozgása, illetve a talajok vízellátása határozza meg. A morotvákban, tocsogókban rendkívül gazdag vízinövényzet tenyészik: a vízben hínártársulások, mocsarak, a parti zónában magassásosok stb. A rendszeresen elöntött területek jellegzetes gyeptársulásai az ecsetpázsitos mocsárrétek, illetve rontott származékaik, a nedves le-gelők. A gyakrabban és tartósabban elöntött alacsonyabb térszínek elterjedt fás társulásai a bokorfüzesek, a fűzligetek, míg a magasabban fekvő részeken a tölgykőris-szil ligetek, a

gyertyános kocsányos tölgyesek jellemzők. Sajnos a természetes erdők többségét kiirtották, helyükre legtöbbször tájidegen fafajokat: aká-cot, erdeifenyőt, feketediót, vöröstölgyet, különböző nemesnyárakat telepítettek. A homokvidékek eredeti növényzetét szintén tönkretette az ember. A buckaközökben eredetileg nedves rétek, a száraz buckatetők kisavanyodott váztalajain pedig ezüst-perjés homokpusztagyepek éltek. Helyüket ma nedves legelők, száraz homoki legelők, illetve szántók foglalják el. A Rétköz zömmel sík terület; a felszínből csak itt-ott emelkedik ki egy-egy lapos homokdomb. Belvizeit csatornák vezetik le, talaja a tenyészidőszak nagyobb részében szárazodó. Területének jelentős része művelés alatt áll; gyepjeit kaszálják vagy legeltetik. Eredeti mocsárrétjei nagyrészt átalakultak nedves legelőkké. A víz elvezetése, a talaj szárazodása miatt sok helyen megindult a felszíni sókiválás: az iszapos, agyagos talajokon szikesek alakultak ki.

Gyerekek voltunk

Gyerekek voltunk, egy poros kis faluban amit Demecsernek hívtak. Csokit kaptunk nagymamától, nyalókát, aputól 50 filléres fagyit anyutól Az uccán rugtuk a kótyát, az árokparton hallgattuk a sokol rádiót.. Az utca végéről hordtuk a vizet. Lábbal nyomtuk le a kart oszt ugy tudtunk inni belőle. Ha szekér jött csimpaszkottunk a hátuljára, Tamás bácsi hátra csapott az ostorral akkor szétszaladtunk nevetve. Ha néha verekedtünk, még otthon külön megvertek érte. A váz alatt bicajoztunk, a csomatartón keresztbe ült a tesóm, ha felborultunk sirtunk. Mindig taknyosak prezurosak kócosak és maszatosak vótunk. Zsiroskenyér és piritós volt a reggeli és a vacsora. Takaritottunk, kapáltunk, gyomláltunk, állatokat gondoztunk. Az iskolában a cserebogarat a szánkbavettük a zsebünkben békát bujtattunk , amikor meglátta a tanitőnéni elájult. A szandálból kilógott a lábujjunk. A nadrágból a sejhajunk, a bojtossipkából a fülünk. Az orrunkat fikáztuk, az ingújjba töröltök.. Az árokparton sóskát, papsajtot, akác virágot rózsaszirmot nyers sárgarépát ettünk. Koszosan ettük a cseresznyét, málnát, epret, a savanyú zöld almát az atlétánkba töröltük oszt megettük. Ha lesett a zsiroskenyér a fődre, felvettük és ettük tovább. Szombaton pecáztunk, vasárnap templomba mentünk. Alapfelszerelés volt a glott gatya az atléta és a szandál. Cekkerbe hoztuk a 3.60-as kenyeret a bótbul, mire hazaértünk a farát megrácskáltuk. A nagyfiuk a padon szotyit köpköttek, nagy vót a hajuk, cigiztek, bicajjal jöttek magnóval még a borzsováról is. A rágótól meg a benkvikk pólótól vótak vagányok. Örökifijak lettünk, sokan elmentek már közölünk, de az emlék maradjon meg az utókornak.

Magyar Pál (várnagy) Demecseri birtokos

Magyar Pál mester az Anjou-kor kezdetén kialakuló új arisztokrácia egyik „homo novus”-a. A magyar királyság első kincstartója. A korabeli iratokban magister Paulus dictus Magyar illetve magister Pauli dicti Magyar (Magiar)-ként szerepel.Rokona Magyar Dénes nevű officiálisa is,

kinek nevével Magyar Pál demecseri birtokához kapcsolódó hatalmaskodás ügyében találkozunk.1351 júniusában a néhai Dózsa nádor fia Jakab mester szabolcsi ispán és négy szolgabíró bizonyítják a megye közgyűlésén Nagysemlyéni Mihály és Bánki Pál vádját – mely szerint még gyermekkorukban Magyar Dénes Székely (Zekul) nevű birtokuk határait lerontva újakat emelt, s ez által birtokuk egy részét Magyar Pál demecseri (Deuecher) birtokához csatolta. A következő hónap végén Gilétfi Miklós nádor – a kunok bírája – elrendeli, hogy Magyar Dénes nevű officiálisa ura nevében november 18-án a királyi kúriában mutassa be annak Demecser birtokra vonatkozó oklevelét, annak bizonyítására, hogy nem történt jogtalan foglalás. Egy másik ugyanezen napon keltezett oklevélben Miklós nádor tanúsítja a Szabolcs megye szolgabírái és esküdtei által bizonyított vádat. A helyiség neve egy 1261-1267 körüli oklevélben tűnt fel először, amely szerint Kárászi Sándor bán megvásárolta a Kékkel határos Kendemecher nevű birtokot. Más források szerint 1270-1272 táján bukkan fel először Kemény Demecser néven abban az adományozó levélben, amelyben V. István király a területet Kárászi Sándornak adományozta. A birtok egy részét Kárászi Sándor fia, Miklós 1331-ben nádori ítélettel elveszítette, másik részét egy évre rá testvére, Miklós egy Magyar Pál nevű mesternek szándékozott eladni. Ez ellen a Balogh-Semjén nemzetség Kállay-ágából való István tiltakozást jelentett be és magának mondja a települést. Ennek ellenére bizonyított, hogy a falut Magyar Pál a Rétben lévő szigetekkel és harminc, névvel jelölt halastóval együtt 400 ezüstért megvásárolta. Ekkor már állott benne a Szent György patrónussága alatt lévő kőtemplom. Demecsert 1354-ben úgynevezett leánynegyed fejében Erzsébet, Magyar Pál leánya, kapja meg. A XV. Század fordulatot hoz Demecser történetébe: ettől az időtől rendelkezik vásártartási joggal és lesz mezőváros. A település és környéke 1415-ben a Czudarok birtokába jut. Mezőváros 1460-tól 1886-ig. Vásártartási jogáról 1466-tól Mátyás királytól kapott.

Jegyzőkönyv Demecser, 1772. dec. 10.

Demecserről:

Sem úrbarioma, sem contractusa nincsen ezen helységnek, hanem emlékezetektül fogvást csak csupa szokásbul, az örökös jobbágyok minden második hetet az uraságnak szolgálylyák, a szabad menetelűek pedig esztendőnként csak bizonyos summa pénzt fizetnek.

Haszonvételei

Ezen helységnek és határjának következendő haszon vételei vágynak :

1/ A határa két bő nyomásra lévén fel osztva ezen helységnek. Meg termi a búzát, rost, zabot, lent, kendert, kukoricát minden trágyázás nélkül.
2/ Vannak alkalmas széna termő réttyei, melyeken a marha tartásra alkalmatos széna terem, és ha árvíz sokáig rajtok nem hever, sarjút is rajtok lehet kaszálni.

3/ Az hegy allyai vásáros városok négy és öt mérföldnyire, Kisvárda és Mada kettőre, Szálka háromra és Debrecen hatra lévén ez helységtül helyheztetve. Mindazokra adás-vevés véget alkalmas utakon járhatnak, és el adandó jószágokat el adni, szükségeseket pedig venni könnyen szoktak.
4/ Minden féle marhájoknak elegendő legelő mezeje vagyon, mind kaezállás után, úgy az előtt is.
5/ Itató vizek is marhajoknak alkalmatos és elegendő vagyon.
6/ Alkalmatos házi kertyek vagyon az lakosoknak, melyekben némelyek salétromot sepernek, némelyek pedig káposztát bőven termesztenek, és szokott árán el is adják.
7/ Nád elegendő terem az határban, mind épüllet fedésre, mind tűzre alkalmatos.
8/ Nagy halas tók levén az határban, kivált jó télen, az helység lakossaival szokott az uraság halásztatni, és fáradcságokért bizonyos részt adni, melyet helyben is jó pénzen el adhatnak.
9/ A hegyallyai szőllős várasokra, napi szám keresése véget, a szőllő munkára el járhatnak a lakosok.
10/ Szent Mihály napjátul fogva új esztendeig a korcsma béli áruitatással élni szokott ezen helység.
11/ Kender és len ásztato vizek alkalmatosuk vágynak az határban.
12/ Vagyon a faluban egy szárazmalom, a végin pedig egy köre vízimalom, a kin is árvíznek idején őröltethetnek.

Kárai

Ellenben pedig következendő fogyatkozásai vannak ezen helységnek és határának:
1/ Nagy árvíz idején a Tisza árja az allyas búza földeket szokta vesztegetni.
2/ Ha a réteken sokáig hever az árvíz, alkalmatlanab szénát kaszálhatnak, és később eshetvén meg az első kaszállás. Sarjút az után nem lehet kaszálni.
3/ Fájok sem épülletre, sem tűzre való nincsen.
4/ Királyi dézma adással terheltetik ezen helység.
5/ A midőn az hegyallyai városokra járnak, a tokai hídon nagy vámot kenteiének fizetni, még pedig árvíznek idején a rakamazi töltésekre való nézve kéccerest.
6/ Néha a len és kender ásztato vizek annyira el apadnak, hogy az távolyabb való tokhoz, a semlyékes és lapos föl dek miá nem férhetvén, mint egy és fél mérföldnyire lévő szomszéd határokra kenteiének ásztatás végre az lent és kendert hordani.
V. A szántó földekben és rétekben semmi egyenlőség nem lévén, azokban a lakosoknál; birodalma csak a conscriptióbül techetik ki. Sarjút pedig, a midőn az árvíz eleve el megyén, kaszálhatnak.
VI. Amint fellyebb fel van jegyezve, az örökös jobbágyok minden második hetet rendszerint kötelesek az úr dolgában tölteni, az uraság parancsolattyához keppest hol gyalog, hol marhával. Még pedig akinek vagyon, négygyei is. Járásoknak és keléseknek ideje mindazonáltal a napi számba bé számláltatik. A szabad menetelűek pedig, robotázás helyett, külömb-külömb féle képpen, a telekek mi voltához képpest,

esztendőnként eszerint fizetnek: a tekintetes Melczer Pál úré hat-hat rhenes forintokat, a méltóságos gróf Klobusiczky István úré nyólc-nyólc vonás forintot. A tekintetes Sághi Mihály úré csak hét márjást, a tekintetes Jármi Imre úré kilenc rhenes forintot, a Tatár István uramé hat márjást és egy petákot.
VII. Az itt való lakosok seminémű termésbűi, a telekek után való földekbűi kilencedet nem adnak, sem más adózás fejében semmire nem kénszeríttetnek, a felyeb meg írtakon kívül. Hallyák mindazonáltal, hogy ezen nemes vármegyében némely földes urak az ilyenekbűi is meg veszik a kilencedet.
VIII. Nincsen puszta hely ezen helységben, melyet a helység közönségesen bírna.
IX. Ezen helységnek lakossi rész szerint örökös, rész szerint szabad menetelű jobbágyok.

Demecser, 1772. dec. 10.

Bíró: Bribógh Ferenc +

Esküdtek:

Isák István + Hegedűs Ferenc + Hajnal István +

Összeírok:

Bessenyei László
ifjú csicseri Ormós Miklós
Nagy József

Forrás:
https://library.hungaricana.hu/hu/view/SZSM_Kozl_03_Takacs/?pg=99&layout=s&query=demecser

Odescalchi Miklós élete
Lónyay Pálma 1901. június 8-án ment férjhez szerémi herceg Odescalchi Jenő Zoárdhoz (Bolhás, Somogy vármegye, 1876. október 10–Demecser, 1917. április 3.). E házasságból 1902 május 6-án született meg Miklós, 1903. december 8-án pedig Margit. Rangjuknak megfelelő neveltetésükről a nagymama és a szülők gondoskodtak. Nevelők és házitanítók segítségével sajátították el az arisztokrata társasági élet szabályait. Miklóst három tanító oktatta: Dietrich Gyula, Egyedy László (korábban katolikus pap, később a herceg titkára) és Bay Jeromos torna- és vívómester. A fiú Tuzséron tanult meg lovagolni, már gyermekkorában is nyitott társasági ember volt, szeretett és tudott táncolni. Példaképe egyrészt apja volt, aki bátorságra, edzettségre, a fizikai fájdalom tűrésére, határozott és férfias viselkedésre nevelte, másrészt II. Rákóczi Ferenc, akinek emlékét nagy tekintély övezte a családban, hiszen a nagymama egyenes ági leszármazottja volt a nagy fejedelem generálisának, gróf Forgách Simonnak.

1917. április 3-án Odescalchi Zoárd Demecserben öngyilkos lett. Április 6-án Tuzséron temették el. Az előzmények: miután a szerb harctérről hazatért, a hadügyminisztérium megbízásából hadiüzemeket létesített Szabolcs vármegyében, Nagyhalászon burgonyafeldolgozót, zöldségszárító telepet, sertésfiaztatót és hizlaldát, Demecserben káposztasavanyítót. Ott lett öngyilkos, miután április elején vizsgálóbizottság jelent meg a gyárban. A halál okai, körülményei nem tisztázottak, panamáról suttogtak, amiből a hercegnek sok millió korona haszna származott. Búcsúlevele csak ennyit tartalmazott: „Szeretteim, bocsássatok meg! Becsületembe gázolnak, nem bírom tovább, Zoárd.” Ugyanakkor lett öngyilkos a demecseri üzem egyik magasabb beosztású vezetője is, többeket pedig letartóztattak. A vizsgálati jegyzőkönyv elveszett. Lónyay Pálma második férje sédeni Ambrózy György (Sátoraljaújhely, 1885 március 7–Budapest, 1970. január 18.), jogászdoktor, történész, huszárkapitány, a katonai Mária Terézia rend lovagja.
Odescalchi Miklós – Niki herceg, ahogy becézték – 1920 júniusában érettségizett a nyíregyházi evangélikus főgimnáziumban. Franciául, németül, angolul és csehül tudott, szerette a sportot, szépirodalmat is szívesen olvasott. Vidám, jókedvű társasági ember, amellett a vakmerőségig bátor, önfejű és makacs. 1922–23-ban töltötte le egyéves önkéntesi évét a nyíregyházi huszárezredben. Nem igazán kedvelte a szabályokat, a kötöttségeket, s ez is az oka annak, hogy karpaszományos tizedesként szerelt le, amiért sokszor volt kénytelen eltűrni barátai ugratásait.
Leszerelése után rendszeresen sportolt, külföldön is ért el helyezéseket. 1928–29-ben két országos bajnokságon is első lett díjugratásban. Az 1930-as években ő is az akkor az úri társaság egyik kedvenc sportjával, a repüléssel barátkozott. A budaörsi repülőtéren, magánúton letett vizsgái után vett egy kétüléses Junkers Junior sportrepülőgépet, melyet a tuzséri Nagyerdőn épített hangárban tartott.
A bohém, szertelen ifjú hajmeresztő mutatványairól országszerte beszéltek. Vele egykorú falusi játszótársai mesélték: Miklósnak volt egy piros kocsija. Ha jött és hallották, az országút közelébe sem mertek menni. A legelőn volt repülőtér, s ha leszállt, összecsukta a gép szárnyait, és két nagy ökör behúzta a gépet a hangárba. Olyan alacsonyan szállt a géppel, hogy levitte a kéményeket, szétszalasztotta az aratókat, felborította a kévéket. Nem haragudtak rá az emberek, megszokták a szeszélyeit. Ezekhez a ma már szépre színezett történetekhez azonban az is hozzátartozik, hogy 1938. október 10-én Nyíregyháza és Debrecen között halálra gázolta Varga Gábor 45 éves cipészt. A bíróság kimondta bűnösségét, és kétezer pengő büntetésre ítélték.
Háromszor nősült. Első felesége, Lüttwitz Irma bárónő híres szépség volt, de vagyontalan és kilenc évvel idősebb az akkor még csak a húszas éveit taposó hercegnél. A romantikusnak induló házasság válással végződött. A második feleségtől, a német-amerikai Gordon Tietgens Virginiától, Gini hercegnőtől két gyermeke született, Margit (Baby) 1929. április 25-én és Pál Gábor 1932. február 20-án. Harmadik felesége bonyhádi Perczel Erzsébet, aki 1947-ben elhagyta az országot, és Ausztrián keresztül Új-Zélandba, Aucklandba ment, ma is ott él.

Niki herceg hasonlóképpen lett tartalékos repülőtiszt, mint vitéz nagybányai Horthy István, a kormányzóhelyettes. Viszonylag sokat repült könnyű, egymotoros gépeken, gyakorlóidejét vadászgépeken töltötte, de nem volt a rossz időjárási viszonyok közepette is repülni tudó, többmotoros gépekre is kiképzett pilóta.
1940-ben behívták a légierőhöz, és mint tartalékos, további repülőkiképzésen vett részt. Ekkor kapta tartalékos hadnagyi rendfokozatát Nyíregyházán. A légierő azonban nem vette át a hivatásos állományba, a parancsnokság kereken elutasította, hogy frontszolgálatot teljesítsen, ezt életkorával és kevés harctéri tapasztalatával indokolták.
1944 elején a pilótahiány miatt aztán mégis behívták, és Ferihegyen átképezték a Messerschmidt Me–210 gyorsbombázó vezetésére. Májusban Nyíregyházára vezényelték a felállítandó 102/1. gyorsbombázó repülő századhoz. Május 6-án az alakulat a hajdúböszörményi tábori repülőtérre települt át.
Nem szerette a németeket, gyűlölte és megvetette az SS-t. 1944 májusában szerzett egy Budapest–Milánó útvonalat ábrázoló légiforgalmi térképet. 1944 június elején Budapesten közölte a térkép tulajdonosával, hogy korábban már át akart menni a szövetségesekhez, de Pécs környékén felhőbe került, és hazatért. Annyira provokáló jellegűnek tűntek kijelentései, hogy társai ezeket jelentették Háry Lászlónak, a Horthy Miklós Nemzeti Repülő Alap elnökének, aki viszont már régen kapcsolatban állt Tost Gyula repülő vezérkari őrnaggyal, a kormányzó szárnysegédjével, illetve rajta keresztül a Kiugrási Irodával.
Társai és barátai mindent megtettek, hogy biztonsági okokból megakadályozzák az átrepülést, mert ez fenyegetni látszott gróf Bethlen István tervezett kirepülését a szövetségesekhez. Háry László nyugállományú vezérőrnagy azon a napon már nem tudott intézkedni, másnap reggel akarta a kormányzó Katonai Irodáján keresztül elérni, hogy Odescalchit leszereljék és földi beosztásba helyezzék. A herceg még aznap visszarepült Nyíregyházára, este vacsorát adott, reggel (június 4-én, vagy 13-án – a dátum a mai napig nem biztos – B. J.) pedig gyakorlórepülésre indult a böszörményi repülőtérről a 102/1. (Sas) gyorsbombázó század egyik ME–210 Ca–1-es kétüléses gépével. Társának, Bajusz (Bajsz) Ferenc szakaszvezető, rádiós-lövésznek is csak a levegőben árulta el a tervét, hogy a szövetségesekhez mennek. Mivel nem tért vissza, balesetre gyanakodva kiadták a körözést.
Június 14-én a VKF–2, a katonai elhárítás emberei letartóztatták a vacsora résztvevőit, házkutatások során megtalálták a térképet is. Húgát június 14-én, Jobbágyiban tartóztatták le, Debrecenben volt őrizetben kereken száz napig. A többieket Budapestre, a Sváb-hegyi Gestapo-központba vitték.
Odescalchi Miklos és társa téves navigáció és némi ellenszél miatt ezerhatszáz kilométeres repülőút után Itáliában, a német zónában landol. Ott azt adták elő, hogy amerikaiakat üldöztek, és a Balkán felett sűrű felhőbe kerültek, majd eltévedtek. Ezt a magyarázatot a repülőtér személyzete elfogadta, és meghívta őket ebédre, ahol viszont ott ült a repülők meteorológusa is, aki sehogy sem értette, hogy hogyan lehet a Balkán fölött olyan esőfront, amelyről ő nem tud. Távirati kérdést intézett

a német Luftflotte–4 törzséhez, onnan viszont már a szökésről tudósító távirat érkezett.
A Gestapo azonnal letartóztatta őket. Sokáig Bécsben voltak őrizetben, majd 1945. január 17-én Sopronkőhidára szállították a két férfit. Január 20-án állt Dominich Vilmos hadbíró őrnagy tanácsa elé Odescalchi, ahol útjáról semmilyen információt nem volt hajlandó adni. Másnap reggel fél nyolckor hirdették ki a halálos ítéletet, és minden régi szokást felrúgva még aznap délelőtt tíz órakor felakasztották. Szemtanúk szerint utolsó szavai ezek voltak: „Nem fogtok szégyent vallani velem!”
Azt rótták fel bűnéül, hogy repülésével előkészítette volna a későbbi, már a kiugrást szolgáló repülőutakat. Német nyomásra a bíróság a legsúlyosabb ítéletet mondta ki, és azt azonnal végrehajtották. „Célja az volt, hogy kivonja magát a hadra kelt seregnél való szolgálat teljesítése alól. A hadviselés érdekeit már előző magatartásával is nagymértékben veszélyeztette. Környezetében állandóan megrendíteni igyekezett a győzelmünkbe vetett hitet és minden alkalommal hangsúlyozta ellenségeink biztos győzelmét. Az ítélettel és kivégzéssel az arisztokráciának egy súlyosan megtévedt tagja vette el méltó büntetését” – kommentálta a történéseket a nyilas sajtó.
Harmadik feleségét 1944. július 7-én tartóztatták le, és Budapestre, a Fő utcai katonai fogházba vitték, innen a börtönök kiürítésekor Bécsbe, onnan Sopronkőhidára, ahol végül szabadlábra helyezték. Ekkor még – az ítélethozatal előtt – két őr jelenlétében tízperces beszélgetést engedélyeztek számára férjével. A kivégzésről a börtön plébánosa értesítette az egyik közeli faluban tartózkodó asszonyt. Bajusz Ferencet felmentették.
A háború után Vörös János honvédelmi miniszter Odescalchi Miklóst post mortem őrnaggyá léptette elő, átvették hivatásos állományba, hogy özvegye nyugdíjat, Pál fia árvaellátást kapjon. 1945. december közepén Budapesten a ferencesek templomában gyászszertartást tartottak a vértanú emlékére, 1946. március 20-án pedig holttestét a menetrend szerinti vonattal, külön kocsiban hozták Tuzsérra, s még aznap délután két órakor katonai pompával temették el a kastélykertben lévő családi sírkertben. A honvédelmi miniszter képviseletében Czebe Jenő vezérkari alezredes jelent meg, a debreceni VI. honvédkerülettől Nagy Gyula ezredes, a nyíregyházi honvéd kiegészítő parancsnokság parancsnoka vett részt a szertartáson.
1944. február 10-én, hosszas betegség után meghalt Gini hercegnő, május 29-én pedig szerelmi bánatában öngyilkos lett a lánya, Baby is. A front közeledtével Pestre költözött a család, csak jóval később tértek haza. Az amerikai nagyszülők Pált aztán Amerikába vitték, most is ott él, hajóskapitány. Tuzséron egyedül Lónyay Pálma maradt.
A kastélyt elvették tőle. Először volt inasa költözött be, aztán mások is. A bútorokat és az értékeket széthordták. Jutott belőlük a pártszervezeteknek, megyei és állami intézményeknek. Pálma néni, az egykori tulajdonos, a falu jótevője a kastély északi szárnyépületében kapott mint bérlő egy szobát kamrával és egy konyhát, melyet Székely Ilona tuzséri lakossal kellett közösen használnia. 1952-től haláláig dr. Török Dezső körzeti orvos felesége pártfogolta és hordta neki az ebédet.

1967. július 17-én, 87 éves korában halt meg. Tuzséron, a kastély parkjában lévő sírkertben temették el.
Másik gyermeke, Odescalchi Margit fiatalkorában azzal tűnt ki, hogy hajnalban kelt, és együtt dolgozott a parasztlányokkal. Első férje gróf Apponyi György (Eberhardt, 1898. június 30–Saarbrücken, 1970. augusztus 7.) országgyűlési képviselő, a főrendiház örökös tagja volt. Esküvőjüket 1923. május 17-én, Budapesten tartották. A házasságból két gyermek: Éva Mária (Szurdokpüspöki, 1928. május 15. – ma Németországban él) és Albert György Jenő Zoárd (Budapest, 1926. április 13. – ma Belgiumban újságíró) született. 1934-ben elváltak, második férje Giuseppe Lancia olasz királyi százados, de 1936-ban tőle is elvált.
Első férjét, aki németellenes volt, a német megszállás első napjaiban koncentrációs táborba hurcolták. Őt is Debrecenben tartotta fogva a Gestapo. Kiszabadulása után Salgótarjánban bujkált s csak 1945-ben tért haza birtokára, Jobbágyiba. Földjeiről önként lemondott, dolgozott a helyi Nemzeti Bizottságban, majd segédmunkásként a Mátravidéki Hőerőműben és a Ganz Hajógyárban. A „vörös hercegnőt” innen emelték ki, 1946–47-ben már a Ganz Hajógyár üzemi pártszervezetének nőtitkára. 1947 augusztusában a Magyar Nők Demokratikus Szövetsége vezetőségi tagja, szeptembertől az MNDSZ budapesti elnöke. Francia, német és angol nyelvtudása, széles körű irodalmi és politikai műveltsége révén az 1947-es választások után a Külügyminisztérium Sajtóirodájának helyettes vezetőjévé nevezték ki.
1949-ben a washingtoni magyar követség tanácsosa lett, de jó fél év múlva minden indoklás nélkül hazarendelték, állását megszüntették. Előbb a Hírlapterjesztő Vállalatnál, majd a Szőlészeti Kutatóintézetben helyezkedett el. 1956. október végén gyermekeivel együtt elhagyta az országot, és Ausztriában, a burgenlandi Mittendorfban telepedett le. Soha nem érezte jól magát ott, Tuzsérra, gyermekkora falujába vágyott vissza. Az emigrációban segítséget nem fogadott el, nappal újságot árult Bécsben, éjjel egy közeli baromfitelepen csirkéket őrzött. 1982. március 4-én, hosszas betegség után halt meg egy eisenstadti kórházban. Március 10-én temették el Mittendorfban.

Virágvasárnap
Eljöttem megnézni a régi házat, a régi utcát ahol éltem. Mintha itt gyorsabban peregne az idő homokja. Lassan megnyílnak az emlékek kapui. Hol vagytok barátok, szomszédok, cimborák? Dolgos becsületes emberek lakták ezt a falut. Látszólag nem változott semmi, a házak ugyanazok, de akik építették már a temetőben nyugszanak. Az udvar átalakult, az öreg eperfa, kipusztult, vele együtt a hernyók is eltűntek, nincsenek már szőlőlugasok a ház előtt, mint ahogy a gémeskut, az istálló, az ól, a góré is a múltba veszett, mint a nyári konyha, a csűr, és a kemence és az öreg tornác is eltűnt. A kapuk előtt nincsenek már padok, így nem beszélgetnek már a szomszédok. A poros út helyett kövesút lett, nem játszanak kint a gyerekek az utcán. Olyan sár volt, hogy eső után még gyalog sem tudtunk kimenni az utcából, pedig muszály volt egy héten egyszer a templomba és a presszóba elmenni. Ezt a betonjárdát még mi öntöttük. Milyen nagy a csend. Nem hallik ki a házakból a magyar

nóta és a cigányzene. Akkoriban az utcának lelke volt, az otthonnak hangulata, a családi fészeknek melege. Élettel teli volt a falu, szegény emberek laktak benne. Nem járnak már a varjak se erre, mert a nagy diófa is eltűnt. Nincsenek verebek, vadgerlék, igaz nem vadásznak már a macskák. Nem kergetőznek az utcán a kutyák. Nem jönnek már a fecskék sem, mert lebontották a szalma illatú istállókat. A cseresznyefát is kivágták, így nem járnak a seregélyek sem. Egyáltalán nem volt tökéletes világ, de mi szerettük. Itt nőttünk fel e falak között. A kerítés akácfából volt, rengetek veréb lakta. Már csak néhányan élnek a régi öregek közül, Katinéni, Mariskanéni, Etanéni, Ibolyanéni. Beleborzongok a ténybe, hogy sok családban már a gyerekek sem élnek. Azt mondják a szőlődombot se műveli már senki. A fárasztó és kilátástalan élet kísérője a házipálinka és a mezitlábas cigaretta volt, ami húsz évet vett el az emberek életéből. Gyermekeik talán megőrzik a régi korok emlékét.

Az öreg zsidó korcsmáros titka

Elősször koccintsunk mindig, arra az emberre, aki verejtékes munkájával gondozta a szőlőt, majd igyunk arra, aki gondoskodott, arról hogy jó bor legyen belőle. Nagyapám 88 évesen mesélte, hogy gyerek korában, vót a faluban egy zsidó korcsmáros. Az mindenkitől megvette a legsavanyúbb legvirágosabb, legdohosabb bort is. Pajesz tincset és kaftánt hordott. Minden évben eladott kétezer liter bort, pedig nem vót annak egy lugas szőlője se. Nem volt olyan rossz bor a világon, amit ne tudott volna megbuherálni, addig kisérletezgetett vele, amíg eladható állapotba nem hozta. Mindig azt mondogatta a nagyorrú, nagybajuszú öreg zsidó, huncut mosollyal, hogy a jó bor titka a tiszta pince és a tiszta hordó. Ismérve a vén lator pincéjét én nem mernék esküdni reája. Arra persze nem gondolt, hogy a én megjegyezek mindent amit mond, sőt még azt is amit csak gondol. Lássuk hát milyen bor hibák vannak; Feketetörés: , Fehértörés: ,Zavarosodás: , Seprőíz: , Dugóíz:,Zöldíz: ,Faíz: ,Szorbátíz: tejsavas erjedés, a virágosodás, az egériz, a nyúlósodás, a barnatörés stb. és még száz. Persze lehet hogy mégse vitte a sírba a titkokat, de én nem írom le ezeket most nektek, legyen elég annyi, hogy vót olyan betegség, amikor nyers húst kellett a borba mártani. A trükköket amiket ellestem tüle, nem oszthatom meg , mert még most is anyagi előnyökker jár na. Derités, desztillálás, szűrés, csapadék képzés, tükrözés, fejtés, festés, levegőztetés, hűtés.

Azt hogy milyen a rossz bor azt nagyon tudta a vén kupec. Vót avas, pirkadt, hosszú, poros, bróding (kenyérhéj) húzós, rókaízű, diszharmonikus, karamellízű, rövid, dugóízű, karcos, savas, egérízű, kemény, seprőízű
kesernyés, szentjánoskenyér-ízű, éles, szúrós, faízű, kövér, fődízű, fanyar, fáradt, levegőízű, fátyolos, törött, nehéz, főttízű, nyers, nyújtott, ízetlen, üres, galléros, nyúzott, vékony, óízű, ződízű, olajos, zsíros, opálos...

Az alábbi tanácsokat érdemes megfogadni mert az öreg tudta mire jó és mire rossz a bor. Aki nem ésszel issza a bort annak "fejlövés" lesz a nagy vidámság vége! Azér hogy az ünnep minden percében jól érezhessük

magunkat! Először: ágyazzunk meg a bornak! Azaz ivás előtt feltétlenül együnk valamit, és ne éhgyomorra poharazzunk! Továbbá készítsünk az asztalra olyan harapnivalót, sajtot vagy zsiroskenyeret, szalonnát, ami késlelteti a felszívódását az alkoholnak.. (A fogyókúrázók se iddogáljanak harapnivaló nélkül! A bor plusz kalóriát jelent, tehát aki evés nélkül iszik, az is felfüggeszti a fogyókúráját.) Másodszor: ne egyszerre döntsük magunkba a pohár tartalmát, hanem kortyonként élvezzük a finom zamatú italokat! Háromszor: válasszuk ki az ételhez illő italt, s ne igyunk összevissza! Negyedszer: a legjobb bor is csak akkor ízlik igazán, ha megfelelő körülmények között, szépen terített asztalnál, gusztusos pohárból kortyolgatjuk ráérősen. És soha ne "hajítsuk be" rohanva az italt! Ötödször: a legfinomabb bor sem esik jól, ha nem illik a feltálalt ételhez. Hatodszor: csak a megfelelő hőfokon kínált ital okoz igazi gasztronómiai élvezetet, ezért a fehérbort mindig hűtőből kínáljuk! A vörösbor pedig legyen szobahőmérsékletű, akkor adja ki az igazi zamatát. A pezsgő viszont legyen jéghideg! Hetedszer: ahhoz, hogy ember maradj, ne feledjük az alábbi mondatot "sörre a bort idd eccörre, sört a borra hagyd máskorra!". Tehát bor után soha ne igyunk sört, mert a szénsav és vele az alkohol rendkívül gyorsan felszívódik, ezért percek alatt berúghatunk! Végül a legfontosabb: a gyerekek egy csepp alkoholt sem ihatnak! Ha fröccsöt iszunk, vigyázzunk a szódával, mert meggyorsítja az alkohol felszívódását. A mértékleteeség bölcsesség. A bor nemcsak jó, de egészséges is - feltéve, hogy élvezete nem lépi túl a napi egy-két pohárnyi mértéket. Este a vörösbor álmatlanságot okoz, de jót tesz a szerelemnek.

Azt csak én teszem hozzá, hogy a szőlőlében lévő fenolquericin és catecin megakadályozza a vérlemezkék összeragadását, a bor resvaratol tartalma csökkenti a vér koleszterinszintjét, valamint enyhíti a gyulladásokat. Elsősorban a vörösbor pusztítja hatékonyan a baktériumokat, így véd bizonyos fertőzésektől és a fogszuvasodástól. Napi negyed liter bor fogyasztása a vesekő kialakulásának és halálos kimenetelű szív- és érrendszeri megbetegedéseknek a valószínűségét csökkenti. Napi egy pohár bor elgogyasztása felére kisebbíti az elhízás esélyét.

A borkóstolás íratlan szabálya, hogy a jó vörösbort legalább egy órán keresztül nyitott palackban szellőztetni kell. Kelyhes, szája felé szűkülő borospoharat használjunk. A vörösbort nagyobb, a fehérbort kisebb pohárból fogyasszuk. A bort a pohárba csak harmadáig töltsük. A borospoharat mindig a száránál tartsuk, hogy ne piszkolódjon be a pohár kelyhe, és hogy ujjunkkal ne melegítsük a bort. Töltéskor a bort ne haboztassuk föl. A kitöltött bort tartsuk a fény felé. A folyadéknak tisztának és egyenletesnek kell lennie. Vizsgáljuk meg az illatát. Próbáljuk meg az illat egyes elemeit meghatározni. Ítéljük meg, hogy harmonikus csokorba illeszkednek-e azok. Hintáztassuk meg kissé a poharat. A glicerintartalom olajos nyomot hagy a pohár falán, s ez a bor természetes alkohol és szárazanyag-tartalmára utal. Kortyoljunk egy kicsit. A kortyot mozgassuk a szánkban, vezessük a nyelvünk körül. Minden ízt a nyelv más-más részén érzünk! Nyeljük le a bort. Az ízét még érezzük egy darabig. Minél tovább, annál jobb minőségű a megkóstolt bor. Két bor között együnk egy falat almát, kenyeret vagy sajtot.

Nagyapa képes vót megkülömböztetni egymástul a borokat. Nézzünk néhány jellegzetességet.

Olaszrizling: száraz bor, színe zöldessárga, utóíze a keserűmandulára emlékeztet.
Chardonnay: színe az olaszrizlinghez hasonlatos, erősebb savtartalmú.
Muskotály: színe aranysárga, illata a parfümhöz hasonlatos, kevésbé savas, enyhén édeskés.
Zweigelt: félédes, mélyvörös színű bor.
A bor az ételek élvezetének is fontos alkotórésze.
Marha- és birkahúshoz: merlot vagy kékfrankos
Sertéshúshoz: olaszrizling, chardonnay vagy kékfrankos
Vadakhoz: csak vörösbor; kékfrankos vagy merlot
Sajtokhoz: zweigelt vagy merlot
Tésztákhoz, süteményekhez: muskotály, szürkebarát vagy zweigelt.

Nagyapa figyelmeztetései;

1. Bort sose igyál éhgyomorra!
2. Borivás előtt ne egyél édes ételeket!
3. Ügyelj a borfajták hőmérsékletére!
4. Bort mindig megfontoltan, lassan igyál!
5. Apró kortyokban élvezd a bor zamatát!
6. A nemes borokat csak tisztán idd!
7. Tarts mértéket a borivásban!
8. Jobban ízlik a bor, ha közben eszel is.
9. Szeresd, de légy erősebb a bornál, maradj ember!
10. Borivás közben gondolj arra, mennyi verejtékes, nehéz munka van egy pohárnyi magyar borban.

Van egy régi anegdóta Mátyás királyról, aki megtréfálta egyszer a nemes úrakat;

Mátyás király egyszer vendégségbe hívta az ország nagyurait. Etette, itatta őket, bőségesen. Az urak meg nem győzték dicsérni a királyt, az ügyes szolgákat, a jó szakácsot meg a pincemestert. Különösen a bort magasztalták, elmondta mindegyik, hogy ilyen tüzes bort még soha nem ivott. Egyszer csak megszólalt a király: − Nem jól van ez így. Kendtek mindenkit áldanak, csak a szegény parasztot nem, ki a szőlőt műveli. Hát azt miért nem áldják kendtek? Az urak azt válaszolták, hogy a parasztnak nem sok érdeme van a borban. − No – felelte a király –, ha nincs sok érdeme a borban, akkor kendtek holnap kimennek a szőlőbe, s majd úgy kapálnak, ahogy a szegény paraszt szokott. Kénytelen-kelletlen ki is mentek másnap kora reggel. Hogy könyebb legyen a munka lefelé menjenek a hegyen, persze így felfelé kellett húzni a nehéz fődet. Mátyás király leült a szőlő szélén, s nézte, mint kapálnak az urak, mint szakad a verejtékük. Délben a király kenyeret meg vöröshagymát adatott nekik. Aztán megint kapálniuk kellett, s vacsorára sem kaptak mást. − No – kérdezte a király –, hát van-e érdeme a borban a szegény parasztnak? Az

urak megtapogatták sajgó derekukat, s így válaszoltak: − Tényleg nagy érdeme vagyon a parasztnak benne...

Homokhalmok a Rétközben

Porondnak nevezték vagy dombnak azt a magaslatot ahova építik a kunyhótóikat a Rétközi emberek. A nagyobb homokhalmokat szigetnek hívták, ezeken tartósabb kunyhókat építettek maguknak, ezeknek vesszőből fonott falai voltak és czölöpökhöz voltak kötve. Agyaggal tapasztották ki, kívül belül, teteje náddal volt fedve. A Tiszának évenkénti áradása gyakran elmosta ezeket a homok halmok egy-egy részét, Halászok, vadászok madarászok éltek ezeken a szigeteken. A átlyukasztott csontok agyagkorongok, hol hálósulyozókúl, hol a fonalak nehezékeűl szolgáltak a szövésnél, mutatják, hogy a nők ismerték a fonás, szövés és hálókötés mesterségét. Agyag-kláris és átfúrt szarvas- és vadkan-fogak díszítették nyakukat. A halmok magasságát a konyhai hulladékok is növelték. Később ezek a halmok sírdombok lettek. Az őskori erődítések, melyekre sok helyütt akad a földmívelő, mutatják, hogy különböző népségek laktak itt, melyek egymással gyakran háborúban éltek; ugyanazért határaikat egymás ellen biztosítani akarták. Azon messzire terjedő árkokat és sánczokat értjük, melyek az Alföldet különböző irányban átszeldelik s melyeket a föld népe hol egyszerűen nagy ároknak, hol sáncznak, hol ároknak nevez. Mind ezen erődítéseket az jellemzi, hogy egy oldalról sok helyütt hét-tíz méter magas a feltöltésük, ezek alatt pedig árok van, mely itt-ott gyakran kilencz méter széles. Helyenként kapuk nyilnak a töltésen, a sarkokon őrtornyok, a barbárok ellen. A rétköz mindig szegény volt építészeti emlékekben, se kelta, sem római se hun, se civilizáció, nem állott itten; a vándornépek pedig, melyek a népvándorlás korában itt tanyáztak, nádsátorban és faépületekben laktak.

Ha nagy vót a szükség

Villany nem vót, petróleumlámpával világítottunk, a vizet a gémeskútból húztuk fel. Kemence melegített, ott sütötte néném a finom rozskenyeret, havonta 2-3 alkalommal, amikor 7-8 kenyeret készített el. A következõ sütésig kitartott és nem száradt meg.Az udvaron több eperfa volt, sok idõt töltöttem a fákon, ráztam az állatoknak a finom, érett faepret, etettem az állatokat, legeltettem a tarlón a birkákat, összeszedtem a tojásokat, szóval éltem a tanyai emberek életét. Délután csendes pihenõ volt, befészkelõdtem a nagy szalmakazalba és olvastam.Ez volt az igazi biogazdálkodás, hiszen nem voltak vegyszerek, nem volt mûanyag, a papírt nagy becsben tartották, nem volt szemét, mindent "újra hasznosítottak". Az udvaron és a házban is mindig tisztaság és rend volt. A parasztember vasárnap nem dolgozott, az volt a pihenõnapja. Hétköznap, kora hajnalban már a földeken voltak, reggeli után vissza, ebéd utána pihenés és délután 4-5 órától estig tovább dolgoztak. Közben az állatokat is ellátták, hát ezért kellett a sok dolgos kéz.Mégis nehéz volt az élet, mert nem sokkal voltunk a háború után, jött a beszolgáltatás, amit

megtermeltek, azt be kellett szolgáltatni, és csak annyit hagytak, hogy éhen ne haljunk. Gyerekként a tanya a béke, a nyugalom világát jelentette. Szívesen emlékszem vissza azokra a régi nyarakra. Anyám pénteken elkészítette a kovászt. Hajnali három órakor kezdett dagasztani közben egyik gyerek befûtött a kemencébe. Mikor megdagasztotta a dagasztóteknõben hagyta megkelni. Utána kiszakajtotta. Ez szó szerint értendõ mert szakajtóba tette és ott tovább kelt a kenyértészta. Mire megkelt kész volt a kemence. A kenyér 3 kilós vót, de készült cipó is, vakaró is, lángos is. A lángos volt a reggeli.a kis cipókat még úgy melegen kettévágtuk megzsíroztuk sóval és pirospaprikával hintettük be. Azt vittük uzsonnára. Régen azsaggal(hosszú bot) harizsálták (elegyengeték) a tüzet a kemencében.
A régi öregek úgy mondták; Kiszi(zabkása) a küszöbig, kása(árpa) a kapuig, puliszka a határig(kaszáláshoz), kenyér a világ végéig! Vagyis akárki nem ehetett búza kenyeret. A nyesnikék is a kemencébe kerül, azzal fűtik fel a kemence tetejét. A tekenyőből összekapart tészta a lepény vagy vakarék, vakaró lesz, a többit félreteszik kovásznak, a következő sütéshez, így nem vész el egy újhegynyi se belüle. A rozshoz kevertünk mindenféle lisztet, ami vót, mert a rozskenyér önmagában nagyon morzsálódott.Nálunk sok vót az éhes száj, de így sok vót a dógos kéz is, a dohánhoz kellet is.
Estére hazaértünk oszt vártuk a tehenek érkezését. Mindegyik hazatalált, majd a vályúhoz mentek, ahol szomjúságukat olthatták a friss, hideg vízzel, majd egy-egy bõgéssel jelezték érkezésüket a gazdaasszony felé. Az istállóba tartottak, ahol még nyaltak egyet a kosárban trónoló, óriás, kemény, sós rögbõl és beálltak megszokott helyükre. Várták a fejést, már nagyon húzta a tőgyüket a sok tej. Előkerült a kis szék és a fejõ edény a rocska, fehér, ritka szövésû kendõvel letakart edénybe spriccelt a kifejt tej. Elõzõleg langyos vizzel alaposan megmosták mindkét tehén tõgyét, hogy tisztán várjanak a fejésre. Mi végignéztük ezt a mûveletet, s alig vártuk, hogy végetérjen. Füligérő szájjal üres bögrécskékkel sorakoztunk fel az istálló ajtajában. A friss tej habos volt és meleg. Ha érett a szőlő, mosatlanul ettük kenyérrel. Ha nagy volt a szegénység, azt mondták; Ne búsuljatok gyerekek, lesz még szõlõ, lesz még lágy kenyér! Mindig olyan ételeket fõzött, aminek alapanyaga éppen megérett. A leves a legfontosabb vót mert vízbűl vót oszt azt mondták a leves ott lepi be, ahol üres! Akkor is ettünk salátát ha nem volt szezonja, mert készítettünk tyúkhúr, rózsavirág, Százszorszép virága,pitypang virága,nagyútifű,kövér porcsin, ledecia mag, fehérhere, pásztortáska, repkény, csalán,libatop,papsajt, kerekrepkény, cickafark, madársóska, katáng,lándzsás utifű, ánizs kapor, csicsóka. Kora tavasszal a sóska igyekezett sürgõsen kibújni, leveleket ereszteni, amibõl sóskalevest készítettünk finom meleg tehén tejével, kis cukorral, és egyéb ízesítõkkel, hogy abból ráadást is kértünk. A saláta hasonló szolgálatot tett, nem csak levesként, hanem nyersen is. Ledecia magot is felhasználtuk, száritva őrölve lisz helyett, főzve olyan vót mint a tarhonya. Csodás íze volt az ánizsnak, főleg a teába téve. Sokféle fûszernövényt használtunk. A lebbencslevesrõl sem feledkezhetek meg, valamint az egyszerû, paprikás krumpliról, melyben csak petrezselyemlevél volt, sem hús, sem kolbász nem dúsította, esetleg egy kis libazsír vagy tepertő, mégis mennyei ízzel

szolgált. A paszulylevesbe belefőztük a szalonnabőrt, nagyon finom vót tűle. A fõtt tészták közül a nudli és a derelye vitte a pálmát, amelyeket tejföllel és prézlis cukorral fogyasztottunk. Szerettük a palacsintát, a lapcsánkát. Nokedlit, csirásgaluskát. A sült tészták körében a szilvalekváros papucs volt a legkelendõbb, ami úgy fogyott el még melegen, vagy langyosan, hogy nem volt szükség másnapra félretenni. Amit Isten adott, azt kellett beosztaniuk olyan módon, hogy az mindig kitartson az új termés megjelenéséig és a vágásra kész állat felneveléséig. Meg kellett tanulniuk, hogyan kell az -alig valamibõl- valami finomat elkészíteni. Más volt a saját tehénbõl nyert tej, túró, tejföl, más ízük volt a maguk termelte zöldségeknek. A permetszert nem ismertük.Talán ez az oka, hogy azok az ízek visszahozhatatlanok. Visszagondolva rá, az akkoriban ízesített ételek olyan másak, olyan finomak voltak, mert dolgoztunk sokat és mindig megéheztünk, ezért izlett annyira, még a gerlehús is meg a kisvarjú. A kolbászzsírját elraktuk mert az kellett a galuskákra. Szerettük a dinnyét, a tököt minden formában. Ha nem vót más, hát krumplikása vagy dödöle, akkor is vót, rá egy kis hagymás kolbászos zsír, meg tejfel. Savanyú tojás leves, rántott leves, köménymag leves, nokedli salátával mindig vót. Mivel vót tej, így túró is, sajt is, tejfel, aludt tej is vót. Máléval vót igazán finom az aludttej. A finom puszikáról se feljtkezzünk el. Gyerekkoromban a szõlõt és a dinnyét is kennyérrel ettem. Ha nem vót más lisztes stercet kaptunk vacsorára tejfellel.

A csend az örökkévalóság, beszédesebb mint a kimondott szó, a mély hallgatás a lélek bölcsessége, az érzelem a legbelső titkok kiszolgáltatása, a beszéd szegényes, nem képes kifejezni kimutatni az érzelmeket, gyakran csak megcsúfolja a mélyenszántó gondolatot.

Szappanfőzés a tanyán
Mint ahogy mondtam mindent maguk készítettek az embereka tanyán.

Szappanfőzés

A használhatatlan zsiradékot (avas zsírt, faggyút és nyesedéket) üstbe(kotlába) főzzük sűrűre, nátronlugot (zsírszóda), fenyőgyantát adunk hozzá. Kelt kalács sűrűségüre kell forralni, ricinus, repce, pálmamag, és kendermagolajjal krémes kellemes habzást idézhetünk elő vele. Az olajok típusa és aránya nagyban befolyásolja az elkészült szappan minőségét. Ideális esetben a szappannak jó a tisztító hatása, kellemesen krémesen habzik és az állaga, keménysége is megfelelő. Ez úgy érhetjük el, ha a recept összes összetevője egy kiegyensúlyozott kombinációt ad, vagyis megfelelő arányban tartalmaz kemény és lágyabb zsírokat, olajokat. Kezdő szappankészítők legfeljebb 3-5 olajat válasszanak ki egy recepthez.Kimerjük edényekbe, vagy mintákba. A szappanokat szinezték is, például aranyvessző virágával zöldre, vagy dohánylevéllel sárgásbarnára. A nátronlúgot a kukoricaszár hamujából nyerték. az a lúg volt a legerősebb. Ecettel semlegesithető volt a hatása. Forró nátronlúgos lemosással a szu ellen is védték vele a bútort. A régi öregek a lúg erősségét úgy ellenőrizték, hogy a lúgos folyadékba egy tojást tettek, ha a

tojás elmerült, akkor kb. 20 %-os töménységű a lúgos folyadékunk, ami már jónak számított. A nátronszappan szilárd volt, míg a kálium szappan kenőcsszerű. Létezik még két módszer a szikso módszer és a meszes módszer amiket most nem írok le.

Gyertyakészítés

A gyertya szilárd éghető anyag, faggyú vagy paraffin felhasználásával készült, kanóccal ellátott világító eszköz. Az emberiség az ókor óta használja. Manapság beltérre a viasz, míg kültérre a paraffin gyertyákat ajánlatos használni.Alapja a faggyú a zsír és a méhviasz, parafin, a szilárdságért sztearint(gliceridet) adtak hozzá ami növényi és állati zsíradékban is van. Szalmiáksóval, bórsavval és paraffinnal kezelt pamut anyagú, fonott kanócot használnak, amely a gyertya egyenletes, és szinte korommentes égését biztosítja.

Rétközi ételek
Csirásgaluska

Hozzávalók

50 dkg burgonya
10 dkg finomliszt (szükség szerint)
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
1 közepes fej vöröshagyma
1 teáskanál napraforgó olaj (vagy zsír)
4 evőkanál tejföl(a tálaláshoz)

Elkészítés

A krumplit megpucoljuk, pépesre lereszeljük. A reszelt krumplihoz annyi lisztet keverünk, hogy nokedli állagú masszát kapjunk. Sózzuk, borsozzuk.Forrásban lévő vízbe szaggatjuk nokedliszaggatóval vagy kanállal. Ha feljött a víz tetejére, kiszedjük. Közben a szalonát és egy fej hagymát apróra felkockázzuk, majd a hagymát rádobjuk, és üvegesre pirítjuk, és a galuskára öntjük a hagymás zsírt. Összekeverjük, tejföllel tálaljuk.

Köménymagleves

Hozzávalók

1 ek köménymag
1 ek napraforgó olaj
1 evőkanál finomliszt
fűszerpaprika ízlés szerint
só ízlés szerint
ételízesítő ízlés szerint

1 db leveskocka
2 szelet kenyér
2 l víz

Elkészítés

Felkockázzuk a kenyeret, és berakjuk az előmelegített sütőbe.
Szárazon elkezdjük pirítani a köményt, majd amikor már elkezd pattogni, ráöntjök az olajat, a lisztet, utána lehúzzuk a tűzről, és hozzáadjuk a pirospaprikát (ezt azért, hogy a pirospaprika meg nem keseredjen). Felengedjük 1.5-2 liter vízzel, hozzáadjuk a sót és az ételízesítőt, majd a leveskockával felforraljuk.

Frankfurti leves

Hozzávalók

1 ek sertészsír
1 közepes db vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 ek fűszerpaprika
1 teáskanál köménymag
4 db burgonya
1 közepes db kelkáposzta
10 dkg frankfurti virsli (2 pár)
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
175 g tejföl
1 púpozott ek finomliszt
2 l víz

Elkészítés

A hagymát apróra vágjuk. A krumplit megpucoljuk és felkockázzuk, a káposzta leveleit megmossuk és felcsíkozzuk. A zsírt megolvasztjuk, és rádobjuk a finomra vágott hagymát. Kettőt keverünk rajta, nem kell sokáig, nem pörköltet készítünk. Mehet rá a paprika, szintén egy keverésig, majd a kömény, utána pedig a krumpli. 1 percig kevergetjük, majd felöntjük 2 liter vízzel. Belereszeljük a fokhagymát, és fedő alatt 5 percig főzzük. Utána hozzáadjuk a felcsíkozott káposztát, sózzuk, borsozzuk, és fedő alatt főzzük fél órán át. Ha a zöldségek megpuhultak (ízlés kérdése, hogy harsanósan vagy szétfőzve szeretjük), hozzáadjuk a felkarikázott virslit, és még 5 percig főzzük. Közben a lisztet elkeverjük a tejföllel, majd ha csomómentes, merünk bele egy merőkanálnyit a forró levesből, és azzal is kikeverjük. Visszacsurgatjuk a levesbe, jól elkeverjük, és még 2 percig főzzük.

Paradicsomleves

Hozzávalók

7 dl paradicsomlé
3 evőkanál finomliszt
3 ek napraforgó olaj
1 kis fej vöröshagyma
3 ek cukor
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
20 dkg tészta (ízlés szerint)

Elkészítés

Az olajból és a lisztből rántást készítünk.
Felöntjük a hideg paradicsomlével, és elkeverjük.
Beletesszük a hagymát, ízlés szerint adunk hozzá cukrot, sót, borsot.
Felforraljuk, forralás után kb. 10 percig főzzük.
A betűtésztát sós vízben kifőzzük, csak tálaláskor tegyük a levesbe, mert megszívja magát.
Ha később felmelegítjük, egy kis vizet tegyünk bele, mert besűrűsödik.
---
borsófőzelék

Hozzávalók
50 dkg zöldborsó (kifejtett)
0.5 ek sertészsír
2 gerezd fokhagyma
2 evőkanál finomliszt
0.5 csokor petrezselyem
3 dl tej (szükség szerint)
só ízlés szerint
bors ízlés szerint (őrölt)
Elkészítés
A zsírt felolvasztjuk, beletesszük a kifejtett borsót, sót, őrölt borsot, az apróra vágott fokhagymát, petrezselyem zöldet, összekeverjük.
Fedő alatt puhára pároljuk.
Megszórjuk liszttel, megkeverjük, felöntjük tejjel, hogy ellepje, összefőzzük.
---
krumplifőzelék

Hozzávalók
2 ek napraforgó olaj
1 teáskanál fűszerpaprika
70 dkg burgonya
2 ek majoranna
3 db babérlevél
só ízlés szerint
2 dl tejföl

1.5 dkg finomliszt
4 dl víz (kb.)
Elkészítés
A krumplit megmossuk, megpucoljuk, felkockázzuk, vagy karikára vágjuk - ahogy szeretjük.
Az olajat egy közepes lábasban felhevítjük, hozzáadjuk a fűszerpaprikát, és 1 percig kis lángon melegítjük, majd hozzáadjuk a krumplit, és összekeverjük.
Felöntjük annyi vízzel, amennyi pont ellepi a krumplit, megszórjuk majorannával, sózzuk, hozzátesszük a babérlevelet, és lefedve főzzük kb. 25 percig, míg a krumpli megpuhul.
Közben a tejfölt kikeverjük a liszttel, és belemerünk egy merőkanállal a főzelék levéből. Csomómentesre keverjük, majd visszaöntjük a főzelékbe. Elkeverjük, és még 5 percig főzzük kis lángon, hogy kicsit besűrűsödjön.
---
tökfőzelék

Hozzávalók
1 közepes db vöröshagyma
1 csokor kapor
3 dkg vaj
1 ek fűszerpaprika
1 kg közönséges tök (gyalult)
1.5 dl víz
1.5 dl tej
1.5 dl tejföl
1.5 evőkanál finomliszt
só ízlés szerint
bors ízlés szerint

Elkészítés
A vöröshagymát és a kaprot felaprítjuk.
A vajat megolvasztjuk, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a fűszerpaprikát és a kapor felét, 1-2 percig kis lángon kevergetjük. Hozzáadjuk a tököt, majd felöntjük a tejjel és a vízzel. Sózzuk, borsozzuk, megkeverjük, és lefedve főzzük 15 percig.
A lisztet elkeverjük a tejföllel, majd adunk hozzá egy merőkanálnyit a főzelék levéből.
Csomómentesre keverjük, majd visszaöntjük a főzelékbe. Hozzáadjuk a kaprot, megkeverjük, még egyet rottyantunk rajta.
---
1 fej brokkoli
1 fej vöröshagyma
1 db krumpli
4 gerezd fokhagyma
150 ml tejszín
20 g vaj
1 l alaplé (zöldség vagy húsleves)
1 csipet szerecsendió
só, bors

Elkészítés

A felaprított hagymát és a tört fokhagymát dinszteljük meg a vajon, majd adjuk hozzá a krumplit és a brokkolit. Fűszerezzük és öntsük fel az alaplével. Főzzük puhára őket, majd öntsük hozzá a tejszínt és botmixerrel turmixoljuk simára. A brokkoli krémleves tálalásához használjunk olyan levesbetétekkel, mint a resztelt parmezán sajt, a pirított tökmag, a kruton, vagy a bacon chips.

Brokkoli krémleves tejszín nélkül
Használjuk az eredeti receptet, mindössze annyit kell tennünk, hogy elhagyjuk belőle a tejszínt és egy krumpli helyett kettőt főzünk bele!

Nokedli

Hozzávalók
400 g finomliszt
1 db tojás
1 tk só
3 dl víz
Elkészítés
Az alapanyagokból közepesen lágy masszát keverünk (tálban, fakanállal). Nem kell túlságosan kidolgozni a tésztát.
Bő, lobogó, sós vízben (4-5 l vízhez 3 tk só és 1-2 ek olaj) több részletben kifőzzük a galuskát: vagy nokedliszaggató segítségével, vagy pedig egyszerűen deszkára teszünk a tésztából és egy éles,
bevizezett kés segítségével beleszaggatjuk a nokedlit a vízbe.
Amint feljönnek a víz felszínére, szűrővel kivesszük és tálba tesszük a kész galuskákat.
---
lencsefőzelék
Hozzávalók
1000 g lencse
2000 ml alaplé (füstöltlé még jobb)
30 g só
2 db babérlevél
2 közepes db vöröshagyma (egészben)
140 g sertészsír
80 g vöröshagyma (finomra vágva)
120 g finomliszt
60 g cukor
10 g fokhagyma
5 g fűszerpaprika
50 g mustár
30 ml ecet
250 ml tejföl
Elkészítés
A lencsét folyó víz alatt többször átmossuk, és egy éjszakára beáztatjuk. Ha megszívta magát, az áztatólevet leöntjük róla, és újra átmossuk.

Az áztatott lencsét a csontlével vagy füstöltlével főzni kezdjük. A lencse sok folyadékot vesz fel főzés közben, ezért ne ijedjünk meg a sok létől.
2 darab vöröshagymát megpucolunk, a sóval és a babérlevéllel a főzelékhez adjuk. Gyakran megkeverve főzzük. Ha már majdnem megfőtt a lencse, a vöröshagymákat kiemeljük a főzelékből.
Elkészítjük a hagymás rántást: a zsírt felforrósítjuk, majd hozzáadjuk a lisztet és az apróra vágott hagymát. Elkeverjük és addig pároljuk kevergetve, amíg a liszt zsemleszínű lesz. A tűzről levéve reszelt fokhagymát és fűszerpaprikát keverünk bele. Adunk hozzá 2 merőkanállal a főzelék levéből, elkeverjük, és gyors mozdulatokkal a főzelékbe kavarjuk.
Ízesítjük mustárral, ecettel, és ha szükséges, sóval. A cukrot egy kis edényben megpirítjuk majd kevés vízzel engedjük fel és eolvasztjuk. Beleöntjük a főzelékbe.
Ha a lencse puhára főtt, a tejfölt 2 merőkanál főzelékkel elkeverjük, és hozzáadjuk a főzelékhez.

Paprikás krumpli kolbásszal
Hozzávalók
1 kg burgonya (krumpli)
15 dkg kolbász (jó minőségű szárazkolbász)
1 közepes fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
4 ek olívaolaj
2 teáskanál fűszerpaprika (őrölt)
só ízlés szerint
bors ízlés szerint (frissen őrölt)
Elkészítés
A megtisztított krumplit felkockázzuk, és a hagymát is apróra felvágjuk. A kolbászt felkarikázzuk.
Az olajat megforrósítjuk, beletesszük a hagymát, üvegesre pároljuk, majd levesszük a tűzről.
Hozzátesszük a pirospaprikát, elkeverjük, beledobjuk a krumplit, a kolbászkarikákat, az apróra kockázott fokhagymát, pici vizet öntünk alá, és visszatesszük a tűzre.
Jól átforgatjuk, megsózzuk, megborsozzuk, és annyi forró vizet öntünk rá, hogy épp ellepje. Lefedjük, és puhára főzzük.
---
rizses hús
Hozzávalók
2 ek fűszerpaprika
50 dkg sertéshús (comb, lapocka vagy tarja)
25 dkg rizs
1 db vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
1 db paradicsom
1 db paprika
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
1 ek sertészsír (vagy olaj)

Elkészítés
Szaftos sertéspörköltet készítünk: a finomra vágott vöröshagymát megdinszteljük kevés zsiradékon, és hozzáadjuk a megtisztított, és felkockázott sertéshúst.
Fehéredésig pirítjuk, majd hozzáadjuk a fűszerpaprikát, a felaprított fokhagymát és egy csipet köményt.
A paradicsom héját eltávolítjuk, felkockázzuk, és a paprikával együtt a húshoz adjuk.
Fedővel lefedve készre főzzük, ha szükséges, kevés folyadékkal öntsük fel.
Sózzuk, borsozzuk.
A rizs kevés olajon futtassuk meg, majd kétszeres mennyiségű vízzel felöntve készre főzzük.
Ha a rizs elkészült, összekeverjük a hússal, és hagyjuk egy kicsit összeérni az ízeket.

Paradicsomos káposzta főzelék
Hozzávalók
80 dkg káposzta
8 dl paradicsom ivólé
1 db vöröshagyma
1.5 tk só
3 teáskanál cukor
3 púpozott ek finomliszt
1 ek sertészsír (vagy 3 ek napraforgóolaj)
Elkészítés
A káposztát külső leveleitől megfosztjuk, laskára vágjuk.
A hagymát felkockázzuk.
A káposztát a hagymával együtt egy kevés vízben feltesszük főni, hozzáöntjük a paradicsomlét, sózzuk, cukrozzuk.
Miután megpuhult a káposzta, berántjuk a főzeléket.
A rántáshoz a lisztet a zsírban zsemleszínűre pirítjuk. Hideg vízzel felengedjük, és szűrőn keresztül a káposztához öntjük.
Folyamatosan kevergetjük, míg besűrűsödik.

Káposztás tészta

Hozzávalók
5 ek napraforgó olaj
1 kg káposzta (fejes)
2 kk bors (őrölt)
2 teáskanál cukor
50 dkg tészta (fodros nagykocka)
só ízlés szerint
Elkészítés
A káposzta külső leveleit leszedjük, négybe vágjuk.
Nagylyukú almareszelőn lereszeljük.
Besózzuk, 10 percig állni hagyjuk.
A cukrot kissé megpirítjuk, ráöntünk 4 evőkanál olajat.
Hozzáadjuk a levétől kinyomkodott káposztát.

Világos zsemleszínűre pirítjuk, közben gyakran kevergetjük. (A káposzta pirítása legalább 40 percet vesz igénybe.)
Amikor megpirult beleszórjuk az őrölt borsot.
Közben a tésztát kifőzzük (főzési idő kb. 7 perc) , leszűrjük , 1 evőkanálnyi olajjal összekeverjük.
A pirított káposztát több részletben hozzáadjuk és alaposan összekeverjük.
Forrón tálaljuk.

Székelykáposzta
Hozzávalók
60 dkg sertéscomb
40 dkg füstölt sertéscsülök
1.5 kg savanyú káposzta
4 db babérlevél
2 db vöröshagyma
3 ek napraforgó olaj
15 szem fekete bors
fűszerpaprika ízlés szerint
10 dkg rizs
4 ek tejföl (a tálaláshoz)
Elkészítés
A hagymát kockára vágjuk és kevés olajon megdinszteljük.
Tűzről levéve pirospaprikát teszünk bele és hozzáadjuk a felkockázott sertéshúst és a füstölt húst.
Babérlevéllel és szemes borssal ízesítjük. Sózni biztos nem kell! Félig megfőzzük.
Félkész állapotában hozzáadjuk a savanyú káposztát, felöntjük egy kis vízzel és puhára főzzük.
Ízlés szerint főzhetünk bele rizst is (2 nagyobb marékkal).
A végén berántjuk.
Tejföllel tálaljuk.
---
borsóleves galuskával
Hozzávalók
A leveshez
3 ek napraforgó olaj
3 közepes db sárgarépa
0.5 kg zöldborsó
1 csokor petrezselyem
1 púpozott ek finomliszt
1.5 ek fűszerpaprika
2.5 l víz
150 g cukor
só ízlés szerint
ételízesítő ízlés szerint
A galuskához
1 bögre finomliszt (2.5 dl)
1 db tojás
só ízlés szerint

1 dl víz
Elkészítés
A leveshez
Az olajon a karikára vágott répákat megpirítjuk, majd hozzáadjuk a borsót és az apróra vágott petrezselyemzöldjét. Kb 15 percig pároljuk együtt. Ha kell, nagyon kevés vizet aláöntünk.
Megszórjuk 1 ek liszttel és 1.5 ek pirospaprikával, majd összekeverjük. Pici ideig pirítjuk.
Felöntjük a vízzel, sózzuk, ételízesítővel megszórjuk, és hozzáadjuk az összes cukrot. Puhára főzzük, és közben kóstolgassuk, nem-e kell utánafűszerezni.
A galuska hozzávalóiból közepesen kemény nokedli tésztát keverünk, és vágódeszkáról vizes késsel a levesbe szaggatjuk.

Kelkáposzta-főzelék

Hozzávalók
A főzelékhez
1 kg kelkáposzta (tisztított mennyiség)
600 g burgonya (tisztított mennyiség)
1 ek majoranna (csapott)
1 teáskanál őrölt fűszerkömény
4 gerezd fokhagyma
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
A rántáshoz
1 ek mangalica zsír (púpos, vagy 3 ek olaj)
2 evőkanál finomliszt
2 ek fűszerpaprika (csapott)
Elkészítés
A főzelékhez
A kelkáposzta torzsáját kivágjuk, a megmaradt káposztát elnegyedeljük, majd felcsíkozzuk.
A hámozott burgonyát közepes kockákra vágjuk.
A káposztát egy nagy fazékba tesszük, felöntjük 1,7 l vízzel, lefedjük, néha megkeverjük, majd ha felforrt, beletesszük a burgonyát, fűszerezzük sóval, borssal, majorannával, köménnyel. Lefedve, 20 percig főzzük.
A zsírból, lisztből és a pirospaprikából elkészítjük a rántást, a főzelékhez keverjük. Az áttört vagy reszelt fokhagymát is beletesszük. Fedő nélkül 10 perc alatt készre főzzük.

Tejfölös karfiolleves
Hozzávalók
1 közepes db vöröshagyma
2 közepes db sárgarépa
1 nagy db fehérrépa
1 közepes db paprika
1 közepes szár halványító zeller
petrezselyem ízlés szerint
2 gerezd fokhagyma (nagy)

500 g karfiol
1.5 l víz (ízlés szerinti mennyiség)
200 g tejföl
2 púpozott ek finomliszt
1 teáskanál fűszerpaprika
3 ek napraforgó olaj
só ízlés szerint
fekete bors ízlés szerint
Elkészítés
A vöröshagymát kockaformára vágjuk, és elkezdjük étolajon dinsztelni, amikor kezd egy kevés színe lenni, akkor hozzáadjuk az apróra fölvágott fokhagymát. Megszórjuk fűszerpaprikával.
Majd a megtisztított és tetszőlegesen fölvágott zöldségeket is hozzáadjuk. Fölengedjük vízzel, sóval és ízlés szerinti őrölt fekete borssal még fűszerezzük.
Amikor már megpuhultak a zöldségek, akkor a lisztet egy kevés vízzel csomómentesre keverjük, majd a tejföllel is összekeverjük, sűrítjük vele a levest.
Gazdagíthatjuk még ízlésünknek megfelelő levesbetéttel. Én egy tojásból liszt hozzáadásával galuskatésztát készítettem, és egy kiskanál segítségével apró galuskatésztát szaggattam a levesbe.
Jó étvágyat kívánok.

Sárgaborsó főzelék füstölt oldalassal
Hozzávalók
50 dkg felesborsó
30 dkg füstölt oldalas
1 közepes fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 tk só
5 dkg disznózsír
3 evőkanál finomliszt
2 ek

tejföl
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A sárgaborsót előző este hideg vízbe beáztatjuk.
Az oldalast a csontok mentén feldaraboljuk.
A beáztatott borsót és a füstölt oldalast kb. 1,5 l vízben feltesszük főni.
A vöröshagymát megfosztjuk a héjától, és egészben a borsóhoz adjuk. Később, mielőtt szétfőne, eltávolítjuk.
A fokhagymát szétzúzzuk, és szintén a borsóhoz keverjük, valamint a sót is hozzáadjuk. Vigyázzunk, mert ha az oldalas nagyon sós, lehet, hogy nem kell a főzelékbe só.
Kb. 2 óra hosszáig főzzük, közben többször kevergetjük, mert ahogy kezd szétfőni, könnyen odaéghet.

Amikor a borsó teljesen szétfőtt, és az oldalas is megpuhult, berántjuk a főzeléket.
Rántáshoz a zsíron a lisztet zsemleszínűre pirítjuk, és kb. 4 dl hideg vízzel felengedjük, és szűrőn keresztül hozzákeverjük a főzelékhez.
2 ek tejfölt belekeverünk, és egyet forralunk rajta.
---
hagymaleves
Hozzávalók
4 közepes db vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 l csirke alaplé
1 ek vaj
2 ek olívaolaj
1 dl fehérbor (száraz)
szerecsendió ízlés szerint
fehér bors ízlés szerint
15 dkg sajt (reszelt, karakteresebb ízű félkemény sajt a legfinomabb)
3 evőkanál finomliszt
4 szelet toast kenyér
Elkészítés
A fokhagymát apró kockákra, a vöröshagymát vékony karikákra vágjuk; a vajon és az olívaolajon lassú tűzön megdinszteljük.
Meghintjük két evőkanál liszttel, párszor megkeverjük, majd felöntjük forró húslevessel.
Hozzáadjuk a fehérbort, megfűszerezzük és forrás után még15 percig főzzük. (A hagymát ekkor botmixerrel pépesíthetjük, én azonban jobban szeretem hagymadarabokkal, így nálam ez a lépés elmarad.)
A leveses tálkákba reszelt sajtot teszünk, erre merjük a levest, frissen őrölt borsot tekerünk rá, hozzá pirítóst tálalunk.

Darált hússal rakott zöldbab

Hozzávalók
1 kg darált sertéshús
1 nagy fej vöröshagyma
1 fej fokhagyma (kisebb)
1 ek napraforgó olaj (vagy zsír)
ételízesítő ízlés szerint
bors ízlés szerint
őrölt fűszerkömény ízlés szerint
majoranna ízlés szerint
fűszerpaprika ízlés szerint
1 teáskanál paprikakrém (ízlés szerint)
2 bögre rizs (2 dl-es bögre)
1 kg zöldbab (zöld színű)
3.5 dl tejföl
2.5 dl joghurt (natúr)
1 ek napraforgó olaj (a tepsi kikenéséhez)
Elkészítés

A hagymát, fokhagymát kockákra vágjuk és megpirítjuk, beletesszük a darált húst, fűszereket (majorannából jó sokat) és puhára pároljuk. Kevés vizet adhatunk a végén hozzá, hogy ne legyen száraz.
A zöldbabot gőz felett puhára pároljuk.
A rizst kevés zsiradékon megforrósítjuk, és hozzáöntünk 6 dl vizet, ételízesítőt, és puhára pároljuk.
Egy nagy tepsit kikenünk zsiradékkal és rétegezve - zöldbab,rizs,hús,zöldbab -beletesszük.
A tejfölt és a joghurtot összekeverjük és rásimítjuk a zöldbabra, majd sütőben megsütjük.
---
tejfölös zöldbableves
Hozzávalók
70 dkg vajbab
só ízlés szerint
3 gerezd fokhagyma
2 dkg finomliszt
3 ek napraforgó olaj
1 ek fűszerpaprika
2 dl

tejföl
1 csokor petrezselyem
1.5 l víz (kb.)
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A babot átmossuk, a végit levágjuk, és 2-3 darabba vágjuk.
Egy fazékba tesszük, és felöntjük annyi vízzel, hogy bőven ellepje. 20-40 perc alatt, attól függően, hogy mennyire zsenge a bab. Sózzuk.
Közben az olajat felhevítjük, és beletesszük a lisztet. 1-2 percig kevergetjük, hogy ne legyen nyers színe, majd hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, és még 2 percig főzzük. Rátesszük a fűszerpaprikát, egyet keverünk rajta, lehúzzuk a tűzről, majd hozzáadunk 2 deci hideg vizet, és csomómentesre keverjük.
Hozzáadjuk a tejfölt, és azzal is kikeverjük. Hozzáadunk egy merőkanálnyi főzővizet, és azzal is kikeverjük, majd visszaöntjük a levesbe, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet, és még 2 percig főzzük
---
tyúkhúsleves
Hozzávalók
1.5 kg tyúk (farhát, nyak, szárny, láb, fej, alsó káva, zúza, szív, máj, tüdő, vese)
3 db sárgarépa
3 db fehérrépa
1 kis db karalábé
2 db zeller
1 nagy db vöröshagyma

1 db tv paprika
2 csokor petrezselyem
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
15 dkg csigatészta (annyi marék, ahány emberre főzzük)
3.5 l víz (kb.)
Elkészítés
A húsokat beáztatjuk 1-2 órára. Megtisztítjuk a tokoktól és más oda nem illő dolgoktól.
A zöldségeket megtisztítjuk. Egy 5 literes edénybe pakoljuk a húsokat és a hagymát. Felengedjük annyi vízzel, amennyi ellepi (kb. 3-4 l). Először nagy lángon melegítjük, amíg fel nem forr, utána kis lángra vesszük, és sózzuk, borsozzuk. A habját mindig szedegessük le egy szűrővel.
A zöldségeket ízlés szerint feldaraboljuk és megmossuk. Ha a levesünk elforrta a habját, akkor belepakolhatjuk a zöldségeket és az összekötözött petrezselymet.
A vége felé kivesszük a petrezselymet, a hagymát és paprikát. Hagyjuk tovább főni a levesünket.
Ha úgy gondoljuk, hogy megfőtt a leves, akkor kivesszük a tyúk lábát, és ha a lábujj porcairól és az ízületeiről kezd szétrepedezni a bőr, akkor jó.
Elzárjuk, külön vesszük a zöldségeket és a húsokat. A levét hagyjuk egy kicsit leülepedni, majd finom szűrőn átszűrjük. Az edény alján hagyjunk két merőkanálnyi levest.
A maradék levest egy kis edénybe felforraljuk, és kifőzzük benne a tésztát. Ha megfőtt a tészta, nem szűrjük le, hanem lefedjük egy fedővel, és hagyjuk állni 20 percig. A levest a hússal, a zöldségekkel és a tésztával tálaljuk.

Kovászos uborka
Hozzávalók
3 kg uborka (kovászolni való, mérettől függően)
1 fej fokhagyma (ízlés szerint)
1 csokor kapor
1 szelet kenyér (lehetőleg adalékmentes kovászos)
4 ek só (literenként 1 ek)
4 l víz
Elkészítés
Egy 5 l-es befőttes üveget jól elmosunk.
Az uborkaléhez felteszünk forrni 4 l vizet. Literenként 1 púpozott evőkanál sót szórunk bele. "Akkor jó a lé, ha egy fokkal sósabb, mint ahogy jó lenne." Ha felforrt, hagyjuk langyosra hűlni. Azért kell 4L mert ha nagyon napos az idő, a párolgás miatt sok vizet kell utánatölteni!
Az uborka se kicsi, se ne nagy legyen. Az uborkákat jól megmossuk, a külső szúrós szőröket kézzel vagy (konyhában rendszeresített) körömkefével (szivaccsal) ledörzsöljük. Két végét levágjuk, mert attól kesernyés lenne. Hosszában 2-4 cikkre vágjuk, hogy a lé átjárja. Felénk úgy szokás bevágni, hogy a két végén marad kb 1-1 cm, először az egyik végéről, majd a másik végéről 90°-kal elforgatva.
Megpucoljuk a fokhagymát, megmossuk a kaprot.

A kapor felét az üveg aljára tesszük, mellé a fokhagyma felét. Jó szorosan elkezdjük az üveget telepakolni a bevagdosott uborkával. Szépen megfogalmazta ezt Zilahy Ágnes: "uborkával rakjuk tele az üveget, csinosan sorba igazítva", "nyakhajlásig". A tetejére tesszük a kapor másik felét és a fokhagyma maradékát. Felöntjük a sós lével, hogy az ellepje az uborkákat, és rátesszük a kenyér szeletet a tetejére. Maradék levet pótláshoz félretesszük.
Az üveget egy tányérra tesszük (a kifolyó uborkalé ne csúfítson össze semmit), és a tetejére is rakunk egy tányért. 2-3 nap múlva már kész is. A lé mindig az üveg tetejéig legyen, naponta pótoljuk, mert ha kilóg a kenyér a léből, akkor penészedni fog, ha meg az uborka lóg ki, akkor kifehéredik és kiszárad. Ha nagyon meleg helyre tesszük, akkor az uborka nagyon megpuhul.
Kóstolás után, ha jónak ítéljük, akkor az uborkát kiszedjük egy tálba, a levét leszűrve ráöntjük, és hűtőben tároljuk.
Ha télen is szeretnénk belőle enni, akkor egy csírátlanított, tiszta befőttes üvegbe tesszük az uborkát, a levét ráöntjük. Kidunsztoljuk, mint ahogy a befőttet szokás. Tartósítószer sem kell bele.

Korhelyleves
Hozzávalók
30 dkg sertéstarja (füstölt)
20 dkg füstölt szalonna (csemege)
25 dkg csípős kolbász
2 nagy fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
40 dkg savanyú káposzta
2 evőkanál finomliszt
2 dl

tejföl
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
2 teáskanál őrölt fűszerkömény
2 tk fűszerpaprika
3 db babérlevél
1 csokor kapor
4 ek paprikakrém
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
4-4,5 liter enyhén sós vízben odarakjuk főni a tarját a babérral, s amíg puhul a hús, összevágjuk a hagymát, fokhagymát, kolbászt és a szalonnát. A káposztát szintén összevágjuk, de előtte átmossuk kevés hideg vízzel, ha esetleg túl intenzív lenne az íze.
Ha a hús majdnem puha (kb. 40 perc), elkészítjük a rántást: a szalonna kiolvadt zsírjánvöröshagymát pirítunk a fokhagymával, majd a liszttel simára keverjük ki.

Megszórjuk a fűszerpaprikával, elkeverjük a paprikakrémmel és a köménnyel. Az így elkészült sűrű rántást hozzácsorgatjuk a leveshez, amelybe beledobjuk a káposztát és a kolbászkarikákat.
Együtt forraljuk a levest nagyjából 20 percig, majd kevés forró levet a tejfölhöz öntve, majd ezt visszajuttatva az ételbe, meglazítjuk vele azt. Belekeverjük a zsenge kaprot, éstálalhatunk is.

Sütőtökkrémleves
Hozzávalók
1 kg sütőtök
1 l szárnyas alaplé (1 liter vízben 2 tyúkhúsleves vagy zöldségleves kockát felfőzni)
2 ek olívaolaj (2 dkg vajjal is helyettesíthető)
1 közepes db vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
200 ml főzőtejszín (ízlés szerint, én 12%-osat használok)
só ízlés szerint
fehér bors ízlés szerint
szerecsendió ízlés szerint
Elkészítés
A tököt meghámozzuk, a magos részét kikaparjuk, és felszeleteljük körülbelül 2-3 centiméteres darabokra, majd sütőben kicsit megpirítjuk.
A 2 leveskockából odatesszük főni az alaplevünket.
A hagymát és fokhagymát apróra vágjuk, megpirítjuk az olajon vagy vajon, hozzáadjuk a megpirult sütőtököt. Hozzáöntjük az elkészült alaplevet és a főzőtejszínt. Sóval, fehérborssal és szerecsendióval ízesítjük. Összeforraljuk kb. 3-4 perc alatt közepes tűzön.
Levesszük a tűzről, és botmixerrel összepürésítjük, ezután még kb. 2 percre visszatesszük főni.
Lehet hozzá készíteni pirított tökmagot, kenyérkockákat, de önmagában is nagyon ízletes.

Tökfőzelék
Hozzávalók
1 kg közönséges tök (gyalult)
1.5 l víz (ha frissből készítjük, fagyasztottnál, amennyi éppen ellepi)
3 csapott ek finomliszt
2.5 dl tejföl (20 %-os)
1 ek ecet (10 %-os)
2 ek cukor
1 teáskanál fűszerpaprika (őrölt)
2 csokor kapor (nagy)
1 kávéskanál só
Elkészítés
Feltesszük a tököt egy fazékban a vízzel, sóval, cukorral főni. Nem sokáig, kb. csak 2 percet, miután felforr.
Közben csomómentesre kavarjuk a lisztet a tejföllel. Hozzátesszük a paprikát is.
Keveseket kiveszünk több részletben a tök levéből, és a tejfölös lisztet ezzel felhigítva, (folyósra) keverjük.

Majd visszaöntjük a fővő tökhöz, jól elkavarjuk benne, és összeforraljuk. Az ecetet is beleöntjük, esetleg sózzuk, cukrozzuk még.
Az apróra vágott kaprot most tesszük bele, egyet rottyantunk még rajta, és kész.

Tarhonyás hús
Hozzávalók
A pörkölthöz
1 kg sertéslapocka
2 nagy db vöröshagyma
4 ek napraforgó olaj
2 teáskanál fűszerpaprika
1 közepes db paprika (lehet fagyasztott is)
1 közepes db paradicsom (vagy paradicsomlé)
A tarhonyához
50 dkg tarhonya
5 ek napraforgó olaj
ételízesítő ízlés szerint
5 dl víz
Elkészítés
A pörkölthöz
A húst megmossuk, kisebb kockákra vágjukés a vöröshagymát is.
Egy megfelelő méretű edénybe betesszük az olajat és a vöröshagymát, megdinszteljük.
Ha jó a hagyma, betesszük a húst, és azt is fehéredésig kevergetve pirítjuk, majd meghintjük a pirospaprikával és felöntjük kevés vízzel. Ekkor beletesszük a paprikát, paradicsomot és megfűszerezzük. Fedőt rá,és kb. 1 órát pároljuk, főzzük, ha szükséges vizet öntünk rá. (Tulajdonképpen pörköltet csinálunk!)
Ha már közeledik az 1 óra letelte, egy jó nagy edényben kb. 5-6 ek olajat felforrósítunk, és beleöntjük a tarhonyát. Nagy lángon kevergetve szép barnára pirítjuk, és kb. 0,5 l vízzel felengedjük, majd ízesítjük (ételízesítő vagy só). Fedő alatt főzzük, de gyakran megkeverjük. Kb. 10-15 perc múlva a tarhonyára öntjük a már viszonylag jól megpuhult húst, aminek azért még legyen szaftja.
Innentől kezdve gyakran ránézünk, megkeverjük, ha szükséges vizet pótolunk és sózzuk. Ha figyelmesek vagyunk, nem ég le. Kb. 20 perc kell a közös párolódáshoz, de a hústól is függ. Amikor már késznek érezzük, a feleslegesnek ítélt folyadékot elfőzzük (mi kicsit szaftosabban szeretjük, ez látszik a képen is).

Palócleves
Hozzávalók
1 kg juhhús (eredetileg ürü, de marhalábszárból is nyugodtan elkészíthetjük)
2 nagy fej vöröshagyma
5 gerezd fokhagyma
1 kg zöldbab (lehet mirelit is)
60 dkg burgonya

3 db babérlevél
1 csokor kapor
2 kis db paradicsom
2 közepes db paprika
1 ek fűszerpaprika
2 dl tejföl
2 dl habtejszín
1 evőkanál finomliszt
2 ek disznózsír
4 l víz
Elkészítés
A hagymát apróra vágjuk, a zsíronüvegesre dinszteljük.
Pirospaprikát szórunk rá. Fontos, hogy sűrű pörköltet kapjunk, mert akkor lesz a leves megfelelően karakteres. Kicsit hagyjuk csak rajta, és közben rázogatjuk, hogy oda ne égjen.
Rádobjuk a megtisztított, kockára vágott húst.
Közben a felkockázott krumplit feltesszük sósvízbenfőni a babérlevelekkel, úgy, hogy a víz éppen hogy ellepje.Nem kell teljesen puhára, mert együtt is kell még főnie a többi hozzávalóval.
Egy nagy, 5 literes lábasban majdnem készre főzzük a zöldbabot, a paradicsomot és a paprikákat.
Ha a pörkölt készen van,a krumpli és a zöldbab majdnem megpuhult, akkor minden hozzávalót átöntünk a zöldbabos fazékba (ezért van szükség az 5 literes űrtartalomra).
A tejfölt elkeverjük a liszttel, és ha a levesalap újraforrt, hozzáöntjük.
5 perc múlva beleöntjük a tejszínt, a finomra vágott kaprot és a fokhagymát.
Még 3-5 percig főzzük alacsony lángon.

Tejfölös csirkepaprikás nokedlivel
Hozzávalók
Csirkepaprikás
4 db csirkecomb (lehet felső-alsó, illetve egyben is)
50 dkg csirkemellfilé
2 nagy db vöröshagyma
1 nagy db paradicsom
1 db paprika
2 teáskanál fűszerpaprika
bors ízlés szerint
ételízesítő ízlés szerint
1 ek napraforgó olaj
3 dl

tejföl
2 púpozott ek finomliszt
1 dl víz
Nokedli
40 dkg finomliszt
1 db tojás
1 teáskanál só

3 dl víz
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
Csirkepaprikás
Csirkecombot, csirkemellet és a vöröshagymát megtisztítjuk. A vöröshagymát apró kockára vágjuk, a csirkemellet én nagyobb darabokra szoktam vágni.
Az olajon pároljuk üvegesre a hagymát, majd húzzuk félre, és szórjuk meg a pirospaprikával, jól keverjük el, öntsük fel kb. 1 dl vízzel, és adjuk hozzá az ételízesítőt, borsot (forraljuk fel).
Majd pakoljuk bele a csirkecombokat és a mellet. Jól forgassuk át őket, majd adjuk hozzá a felkarikázott paprikát és paradicsomot. Fedő alatt pároljuk saját levében. Ha esetleg elfő, pótoljuk egy kis vízzel (de attól lesz igazán ízletes, ha saját levében tudjuk főzni).
Eközben a tejföllel elkeverjük a lisztet, és adunk hozzá egy kis pirospaprikát, hogy szép piros legyen a szaftunk. A léből kimerünk annyit a tejfölhöz, hogy csomómentesre és hígra tudjuk elkeverni.
Ha megpuhult a csirkecomb és csirkemell, hozzákeverjük a tejfölös-habarást, óvatosan összekeverjük és felforraljuk. Ha kell, még utána ízesítünk.
Nokedli
Az alapanyagokból közepesen lágy masszát keverünk ki fakanállal. De ne keverjük ki csomómentesre!
Bő, lobogó, sós vízben (4-5 l-ben), amihez hozzáadunk kb. 2 ek olajat, kiszaggatjuk a nokedlit. Majd ha a víz tetejére feljött, szűrővel kiemeljük, és lecsepegtetjük.
---
krumplis tészta
Hozzávalók
1 kg burgonya
3 nagy fej vöröshagyma
5 ek sertészsír
2 teáskanál fűszerpaprika
bors ízlés szerint (őrölt)
só ízlés szerint
40 dkg tészta (fodros nagykocka)
Elkészítés
Előkészítjük a hozzávalókat. A hagymákat megtisztítjuk, megmossuk, a zsírt megfelelő nagyságú lábasba tesszük, a krumplit meghámozva, megmosva lábasba daraboljuk, öntünk rá hideg vizet, ízlés szerint sózzuk. A zsírt felmelegítjük, ráöntjük az apróra felkockázott hagymát, enyhén sózzuk, s aranybarnára pirítjuk (nem csak dinszteljük), ez ad nagyon finom ízt az ételnek! Ha megpirult, megszórjuk a fűszerekkel! (Nem égett meg - de vigyázni kell, mert a vastag aljú edényben tovább sül!) Ezzel egy időben a krumplit is, a tésztát is megfőzzük.
A leszűrt tésztát a sült hagymára öntjük, elkavarjuk, hogy egyenletesen érje mindenhol a tésztát a finom hagymás, fűszeres zsír. Erre

krumplinyomón átnyomjuk a puha, leszűrt krumplit, természetesen még forrón.
Szépen, türelmesen összekavarjuk a hagymás-zsíros tésztával, szépen eloszlatjuk a krumplit, hogy mindenhol egyenletes legyen. Lefedjük, egy kis ideig állni hagyjuk (nem hűl ki), majd átkavarjuk
Lehet tálalni, jóízűen lakmározni belőle. Mi csakis savanyú uborkával fogyasztjuk, ez illik hozzá a legjobban, ezzel a legfinomabb, de ez ízlés dolga is lehet! :) Ha marad, másnap tapadásmentes serpenyőben lepirítva mennyei! Jó étvágyat kívánok hozzá annak, aki elkészíti! Így az igazi, így tökéletes! :)
---
tojáslevesHozzávalók
2 evőkanál finomliszt
1 kávéskanál fűszerpaprika
1 teáskanál őrölt fűszerkömény (ízlés szerint)
2 gerezd fokhagyma (aprított)
8 dl víz
1 kávéskanál só (ízlés szerint)
4 db tojás
3 ek napraforgó olaj
Elkészítés
A lisztet kevés olajon megpirítjuk, majd megszórjuk pirospaprikával és jó sok köménnyel.
Beletesszük a zúzott fokhagymákat, és kicsit még pirítjuk.
Felöntjük vízzel, sózzuk, és felforraljuk.
Forrás után én a tojások számát megfelezve, kettőt felverve belecsurgatok, kettőt pedig egészben teszek bele.
Kb. 1-2 perc múlva, amint az egész tojások megfőttek, készen is vagyunk.
Érdemes a só és a kömény kellő mennyisége miatt a végén még utánakóstolni.

Lencsefőzelék
Hozzávalók
25 dkg lencse
2 db babérlevél
5 dkg kolozsvári szalonna
1.5 l víz
só ízlés szerint
2 ek mangalica zsír
2 evőkanál finomliszt
1 közepes db vöröshagyma
1 teáskanál fűszerpaprika
bors ízlés szerint
1 dl

tejföl
30 dkg virsli (4 szál)
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
Az átválogatott és megmosott lencsét egy lábosba öntjük. Hozzáadjuk a babérleveleket, valamint a füstölt szalonnát, sózzuk, és felöntjük másfél liter vízzel. Fedő alatt, nagyjából 45 perc alatt puhára főzzük.
A hagymát megpucoljuk, és lereszeljük. Egy nagy lábasban a zsírból és a lisztből rántást készítünk - akkor jó, ha sűrű, de még éppen folyós, "tejfölállagú", ahogy anyukám hívja.
A rántáshoz adjuk a lereszelt vöröshagymát, és állandó kevergetés mellett 1-2 percet főzzük. Ezután mérsékeljük alatta a lángot (akár el is zárhatjuk), amíg hozzákeverjük a fűszerpaprikát.
Elkezdjük kanalanként felönteni a lencse főzővizével, közben folyamatosan kevergetve, nehogy becsomósodjon. Amikor elértük a nekünk tetsző főzeléksűrűséget, belekanalazzuk a lencsét (a babérleveleket és a szalonnát pedig kiszedjük - utóbbit elcsipegethetjük a főzelékhez, de meg is piríthatjuk).
Sózzuk-borsozzuk. Egy deci tejfölt elkeverünk egy kis kanál főzelékkel, így kiegyenlítve a hőkülönbséget, majd az egészet visszaöntjük a lábasba, és elkeverjük.
Sült virslivel és extra tejföllel tálaljuk.
---
lebbencslevesHozzávalók
1 csokor petrezselyem
1 közepes db vöröshagyma
25 dkg burgonya
10 dkg füstölt szalonna
20 dkg csuszatészta
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
őrölt fűszerkömény ízlés szerint
babérlevél ízlés szerint
fűszerpaprika ízlés szerint
2 l víz (kb.)
Elkészítés
A zöldségeket és a szalonnát előkészítjük, kockákra vágjuk.
Előveszünk egy nagy lábast, amiben a levest is fogjuk főzni, és lepirítjuk a szalonnát.
A megpirult szalonnát egy szűrő segítségével kiemeljük a lábasból, majd a kisült zsírjában a felaprított hagymát üvegesre pároljuk.
Jöhet a csuszatészta, amit egy picit megpirítunk a hagymán.
Hozzáadjuk a fűszereket, óvatosan megkavargatjuk, és felöntjük kb. 2 dl vízzel. Egy rövid ideig hagyjuk az alapot párolódni.
A felkockázott burgonyát hozzáadjuk, majd felöntjük annyi vízzel, hogy bőven ellepje a burgonyát.
Amennyiben szükséges, utóízesítünk.
Ha a burgonya és a tészta is megpuhult, petrezselyemmel és a lepirított szalonnával megszórva tálaljuk!

Sertéspörkölt
Hozzávalók
25 dkg sertéslapocka

2 közepes db paprika
2 közepes db paradicsom
1 közepes db vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 ek sertészsír
5 dl víz
1 teáskanál őrölt fűszerkömény
2 db babérlevél
1 ek fűszerpaprika
bors ízlés szerint
só ízlés szerint
Elkészítés
Egy magas falú edényben olvasszuk meg a zsírt, majd szórjuk bele a kockára vágott húst, amit sózzunk és borsozzunk, ízlésünknek megfelelően. Plusz az őrölt köményt se felejtsük el hozzáadni.
Amikor a hús kifehéredett, öntsük hozzá a kockára vágott hagymát is, és kis idő múlva a zúzott fokhagymát is. Majd rövid ideig pároljuk őket együtt.
A paradicsomot és a paprikát vágjuk apró kockákra, és egymás után hozzáönthetjük a húshoz. Közepes lángon hagyjuk, hogy levet eresszen az egész, ezután pedig öntsük fel a vízzel. Kicsit híg lesz az állaga, de mire a hús megpuhul, a víz is elfő!
A babérlevelet dobjuk a pörkölthöz, majd a fűszerpaprikát is szórjuk bele. Azért jobb a főzés vége felé hozzáadni a pörkölthöz a paprikát, mert intenzívebb marad az íze így, mintha már az elején rászórtuk volna.
Lassú tűzön addig főzzük a pörköltet, míg a hús megpuhul, aztán nincs más dolgunk mint tálalni, lehetőleg galuskával és savanyúsággal!
---
túrós sztrapacska
Hozzávalók
80 dkg burgonya
1 db tojás
35 dkg finomliszt
1 kávéskanál só
1.5 dl víz
125 g füstölt szalonna
1 közepes db vöröshagyma
40 dkg juhtúró
2 dl

tejföl
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A burgonyát meghámozzuk és finomra lereszeljük. Hozzáadunk egy csipet sót, állni hagyjuk 10 percig, majd kinyomkodjuk a levét.
A kinyomkodott burgonyát összekeverjük a tojással, liszttel és annyi vízzel, hogy nokedli állagú tésztát kapjunk.

Enyhén sós, lobogó vízbe kiszaggatjuk. Ha feljött a víz tetejére, további 2 percig főzzük, majd leszűrjük, de a főzővízből egy decit tegyünk félre!
A szalonnát egy serpenyőben megpirítjuk, szűrőlapáttal kivesszük.
A visszamaradt zsírba beletesszük az apró kockára vágott hagymát, és megpirítjuk rajta.
Beletesszük a juhtúrót, a tejfölt, és elkeverjük. Hozzáadjuk a félretett főzővizet, és összefőzzük.
Beletesszük a sztrapacskát, összeforgatjuk, majd tálalhatjuk ki. Pirított szalonnával és extra tejföllel kínáljuk.

Hozzávalók
1.5 kg savanyú káposzta
12 db káposztalevél (savanyított)
40 dkg sertéslapocka (darált)
40 dkg sertéscomb (darált)
40 dkg füstölt oldalas
10 dkg kolbász
20 dkg kolozsvári szalonna
1 nagy fej vöröshagyma
12 dkg rizs
3 gerezd fokhagyma
1 ek fűszerpaprika
4 db babérlevél
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
1 ek sertészsír
1 evőkanál finomliszt
0.5 dl víz
Elkészítés
A füstölt húst előző nap beáztatjuk. (Bár erre igazából akkor van csak szükség, ha rendes, igazi házi füstölésű árut kaptunk. A legtöbb gyorsfüstöléssel kezelt húsárúnak elég egy alapos mosás, sajnos…)
Másnap feltesszük főni. Attól függ, milyen húst kaptunk, addig főzzük, amíg félpuha lesz, kb. 1 - 1 és 1/2 órát.
A rizst félpuhára főzzük, és leszűrjük, és hagyjuk kihűlni. A savanyú káposztát mossuk át, tegyük fére.
A vöröshagymát apróra vágjuk, a szalonnát felkockázzuk.
Kis lángon kiolvaszjuk a szalonnát, a pörcöket kivesszük, és félrerakjuk. A szalonna zsírján üvegesre pirítjuk a vöröshagymát.
A darált húst egy tálba tesszük, hozzáöntjük a rizst, a vöröshagymát, a szalonnapörcöket, a zúzott fokhagymát, egy kávéskanál borsot, 2 kávéskanál sót és egy csapott evőkanál fűszerpaprikát.
Öntünk hozzá egy fél dl vizet, és alaposan összedolgozzuk (a víz a tojás helyett van. A tojás keményíti a tölteléket, ha vízzel keverjük, puhább marad.)
A tölteléket elosztjuk 12 felé. Erre azért van szükség, mert így egyenlő méretű töltelékeink lesznek.
A káposztaleveleket szemügyre vesszük: ha túl kemény torzsájuk van, azt kivágjuk, vagy klopfolóval kicsit megcsapkodjuk, hogy puha legyen, és fel tudjuk tekerni.

A tenyerünkbe veszünk egy levelet úgy, hogy a torzsa nézzen felfelé. Középre helyezünk egy tölteléket, és először felülről, makd alulról hajtsuk rá a káposztalevelet. Takarjuk be balról is, majd a jobb irányba kezdjük el tekerni. Így biztosan nem lesz túl szoros a töltelék, de "kivetkőzni" sem fognak.
Fogjunk egy óráis fazekat, tegyünk az aljába egy sor savanyú káposztát. Arra kerüljön egy adag töltelék, pár darab a kolbászból és néhány nyeset füstölt oldalas.
Tegyünk rá még egy adag savanyú káposztát, tölteléket, húst és kolbászt, majd ismét takarjuk le, amíg a hozzávalók el nem fogynak. Savanyú káposzta kerüljön felülre, és emeletenként jöhet egy-két babérlevél.
Öntünk rá annyit az oldalas fővővizéből, hogy ellepje.
Közepes lángon főzzük jó 2 órán keresztül.
Ha kész, hagyjuk kicsit hűlni. Utána szétszedjünk - óvatosan kipiszkáljuk belőle a töltelékeket, vigyázva, hogy ki ne essenek a káposztalevélből. Félretesszük.
A zsírt megolvasztjuk, szórunk rá pirospaprikát és egy evőkanál lisztet. Vízzel felengedjük, olyan sűrűnek kell lennie, mint a tejfölnek.
Rácsorgatjuk az aprókáposztára, elkeverjük, és berántjuk.
Tálaláskor alulra tesszük az aprókáposztát, rá a tölteléket, mellé az oldalast és a kolbászt.
Tejföllel koronázzuk, és friss házi kenyeret kínálunk mellé.
Elkészítettem: 3 alkalommal
Receptkönyvben: 1819
Tegnapi nézettség: 35
7 napos nézettség: 1159
Összнézettség: 634526
Feltöltés dátuma: 2012. december 21.
Ajánló
Tejföl. Sűrű. Zsíros. Házi. Kenyér. Belül puha, vastag héjú. Az is házi.

Babfőzelék
Hozzávalók
30 dkg fejtett bab (száraz tarkabab)
30 dkg füstölt oldalas
1 közepes fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma (duci)
1 tk só
3 púpozott ek finomliszt
5 dkg sertészsír
2 ek

tejföl
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A babot előző este beáztatjuk.
A beáztatott babot és a füstölt oldalast kb 1,5 liter vízben feltesszük főni.

Beleteszünk 1 fej vöröshagymát egészben, amit később, mielőtt szétfőne eltávolítunk.
Hozzáadjuk a sót és a zúzott fokhagymát.
Amikor a bab és az oldalas is megfőtt (kb. 140 perc), kivesszük belőle a füstölt húst és berántjuk a főzeléket. (Rántáshoz: a lisztet a zsíron zsemleszínűre pirítjuk, kb 3 dl hideg vízzel felengedjük és szűrőn keresztül hozzáöntjük a babhoz, amit közben állandóan kevergetünk.)
Belekeverjük a tejfölt és összeforraljuk.
---
töltött paprika
Hozzávalók
10 db tv paprika (duci)
50 dkg darált sertéshús
15 dkg rizs
1 közepes fej vöröshagyma
400 g sűrített paradicsom
só ízlés szerint
1 ek cukor (ízlés szerint)
bors ízlés szerint (őrölt)
fűszerpaprika ízlés szerint
2 ek napraforgó olaj
1.5 evőkanál finomliszt (finom)
Elkészítés
A paprikákat magházától megtisztítjuk. Egy könnyebb módszer, hogy a száránál fogva befelé nyomjuk, és ekkor egy mozdulattal, kés nélkül tudjuk eltávolítani a csumát.
A rizst félig megfőzzük. A hagymát kevés olajon megpirítjuk. A töltelék hozzávalóit (rizs, darált hús, hagyma és fűszerek) összekeverjük, majd lazán megtöltjük vele a paprikákat, hogy a rizsnek helye legyen növekedni.
Nagyobb lábas/fazék aljára helyezzük a paprikák levágott végét, majd belesorakoztatjuk a megtöltött paprikákat is.
Egy kis lábasban, kevés olajjal és liszttel zsemleszínű rántást készítünk, amihez hozzáadjuk a paradicsompürét, sózzuk, cukrozzuk, felengedjük vízzel, ésa paprikákra öntjük. Annyi vizet adunk még hozzá, hogy a paprikákat éppen ellepje.
Fedő alatt puhára pároljuk.
---
bundában sült csirkemell
Hozzávalók
1 db csirkemellfilé (6 szelet - nem kell kiklopfolni)
2 db tojás (egész)
2 ek

olívaolaj
2 ek tej
só ízlés szerint
fekete bors ízlés szerint (őrölt)
0.5 közepes fej vöröshagyma (vagy lila, apróra darabolva)
1 csokor petrezselyem (felaprítva)

2 evőkanál finomliszt (a masszába)
10 dkg sajt (kis lyukú reszelőn lereszelve)
10 dkg finomliszt (szükség szerint a hús belisztezéséhez)
2 dl napraforgó olaj
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A 6 szelet húst enyhén besózzuk, borsozzuk, félretesszük.
A többi hozzávalót - a sütéshez szükséges olajon és a forgatáshoz szükséges liszten kívül - egy tálkába tesszük. Jól összekavarjuk.
A hússzeleteket (nem kell kiklopfolni) lisztbe mártjuk, majd a kikavart masszába.
Egy tapadásmentes serpenyőben olajat hevítünk, s ebbe tesszük a masszában megforgatott húsokat, s közepes lángon sütjük.
Óvatosan megfordítjuk, s a másik oldalát is szép pirosra sütjük.
Jól lecsöpögtetve, egy tálra kiszedjük.
Tetszés szerinti körettel tálalhatjuk is. Én most petrezselymes burgonyát készítettem hozzá - a kettő együtt kevesebb, mint egy óra alatt készen volt! A saláta, savanyúság mellé, szintén tetszés szerinti! Hidegen is isteni! Érdemes elkészíteni!!!
Jó átvágyat kívánok hozzá annak, aki elkészíti! Váljék egészségére!

RizsfelfújtHozzávalók
A sütőforma előkészítéséhez
1 ek vaj
A felfújthoz
350 g rizs (kerekszemű)
700 ml tej
300 ml víz
1 db vanília (rúd kikapart belseje)
160 g barna cukor
80 g vaj (puha)
200 ml tejföl
5 db tojás
1 csipet só
4 ek sárgabaracklekvár (vagy szörp, a tálaláshoz)
Elkészítés
A sütőforma előkészítéséhez
A rizst nagyon alaposan megmossuk, majd feltesszük főni a tej-víz keverékben, a vaníliarudat, éscsipetnyi sót hozzáadva.
Ha puhára megfőtt, kivesszük a vaníliarudat(még használjuk, nem dobjuk ki !),a rizst egy nagy keverőtálbatesszük éskihűtjük.
Ezalatt elkészítjük a tojásos krémet.
A tojásokat kettéválasztjuk. A sárgákat egykeverőtálba tesszük, hozzáadjuk a cukrot, vajat, a kikapargatott vanília magokat,és jól kikeverjük.
Beletesszük a tejfölt, és ezzel is elkeverjük.
A tojásfehérjéket nagyon kemény habbá verjük.

A kihűlt rizshez hozzáöntjük a tojásos krémet, alaposan beledolgozzuk, majdbeleforgatjukóvatosan a habot.
Egy magasabb falú tepsit, vagy sütésálló edényt (én teflon bevonatost használtam) kikenünk vajjal, és belesimítjuk a rizst.
Előmelegített sütőbe tesszük, és aranybarna tetejűremegsütjük.
Tálaláskor, ízlés szerint lekvárt cseppenthetünkrá, köré..., megöntözhetjük egy-két ek gyümölcsszörppel.

Rakott kelkáposzta
Hozzávalók
1 kg kelkáposzta
60 dkg darált sertéshús
10 dkg sertészsír
1 nagy fej vöröshagyma
24 dkg rizs (vagy 2 főzőtasakos gyors rizs)
2 kk bors (őrölt)
3.8 dl

tejföl
(20 %-os)
1 db tojás
1 ek zsemlemorzsa
só ízlés szerint
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A kelkáposzta külső leveleit leszedjük, a torzsáját kivágjuk és leveleire szétválasztjuk.
Egy nagy fazék vízben, amit egy evőkanál sóval ízesítettünk, nem túl puhára főzzük a káposztát.
Közben a hagymát felkockázzuk és a zsír 2/3 részén megdinszteljük.
Hozzáadjuk a darált húst, ízesítjük 1 tk sóval és az őröltborssal. Egy kevés /kb. 1 dl/ vizet öntünk alá .
20 percig dinszteljük, végül zsírjára sütjük, közben a rizst enyhén sós vízben félpuhára főzzük.
A húst elvegyítjük a rizzsel.
Egy közepes méretű tepsit a maradék zsírral kikenünk és a zsemlemorzsával beszórjuk.
Beterítjük káposztalevelekkel, rászórjuk a húsos rizs felét, rákenjük a tejföl 1/3 -át, amit előzőleg az egész tojással összekevertünk.
Ismét káposztalevél, aztán a húsos rizs másik fele következik, amit beborítunk káposztalevéllel.
Rákenjük a maradék tejfölt.
Előmelegített sütőben 200 fokon addig sütjük, míg a teteje szépen megpirul /kb. 30 perc/.

Bakonyi csirkemellHozzávalók
75 dkg csirkemellfilé

25 dkg csiperkegomba
1 közepes db vöröshagyma
0.5 dl napraforgó olaj
1 közepes db paradicsom
1 db paprika (kicsi)
2 gerezd fokhagyma
5 dl tejföl
1 csipet cukor
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
fűszerpaprika ízlés szerint
1 evőkanál finomliszt (finom)
1 csipet csípős paprikakrém (ízlés szerint)
Elkészítés
A csirkemellet ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Mindkét oldalán sózzuk, borsozzuk, kevés liszttel megszórjuk.
Kevés olajon lepirítjuk a húsokat, majd félretesszük azokat.
A húspirító serpenyőbe beledobjuk az apróra vágott hagymát és a fokhagymát. Szükség esetén pótoljuk az olaj mennyiségét.
Közben felteszünk egy kis edényben vizet forrni. Ha felforrt, beledobjuk a keresztbe metszett paradicsomot egy percre. Kivesszük, lehűtjük, majd lehúzzuk a héját.
Apró darabokra vágjuk a fentiek szerint tisztított paradicsomot és a paprikát, majd a hagymára tesszük. Esetleg kevés vizet öntünk alá, és így pároljuk. Megszórjuk pirospaprikával.
A cikkekre vágott gombát hozzáadjuk az alaphoz, enyhén lepirítjuk. Egy csipet cukrot teszünk bele.
Beletesszük az elősütött húsokat az edénybe, kevés vízzel felöntjük. Ha elfőtte a levét, pótoljuk egészen addig, amíg a hús puhára nem párolódik.
Amikor a hús megpuhult, kevés liszttel kikavart tejföllel sűrítjük be, majd összeforraljuk
Galuskával tálaljuk.

Fasírtgolyók
Hozzávalók
A fasírtgolyókhoz
30 dkg darált marhahús
30 dkg darált sertéshús
2 db tojás
1 közepes fej vöröshagyma
2 ek napraforgó olaj
2 gerezd fokhagyma
3 teáskanál fűszerpaprika
3 kávéskanál fekete bors (őrölt)
2 teáskanál só
12 dkg kenyér (fehér)
5 dl tej
A sütéshez
4 dl napraforgó olaj
Elkészítés

A fasírtgolyókhoz
A kenyeret a tejbe áztatjuk. Kb. 10 perc elteltével jól kicsavarjuk.
Közben a finomra vágott vöröshagymát két evőkanálnyi olajon üvegesre dinszteljük.
A darált húst tálba tesszük, összekeverjük a kinyomkodott kenyérrel, hozzáadjuk a hagymát, és az összes többi hozzávalót. Kézzel jól összedolgozzuk. Megkóstoljuk, ha szükséges, utánfűszerezzük.
Nedves kézzel 2-3 cm átmérőjű golyókat formálunk.
Felforrósított olajban kisütjük. Közben időnként megforgtajuk a fasírtgolyókat, hogy egyenletesen barnuljanak.
Konyhai papírtörlővel bélelt tálra szedjük, hogy felitassa a felesleges olajat.

Tejfölös karfiolleves
Hozzávalók
A leveshez
1 kis fej karfiol
1 db zöldpaprika
2 közepes db sárgarépa
1 csokor petrezselyem
2 teáskanál ételízesítő
1 tk só
1.5 púpozott ek finomliszt
1 ek disznózsír (vagy 2 ek napraforgó olaj)
1.8 dl

tejföl
(20 %-os)
2.5 l víz
A galuskához
1 db tojás
2 púpozott ek finomliszt
0.5 tk só
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A leveshez
A répát megtisztítjuk, ujjnyi hasábokra vágjuk.
A karfiolt rózsáira, illetve kisebb darabokra szedjük, a zöldpaprikát felszeleteljük, a petrezselymet felaprítjuk.
A répát 2,5 liter vízben feltesszük főni, kb 20 percig előfőzzük, majd ezt követően hozzáadjuk a karfiolt és a zöldpaprikát, beleszórjuk a vegetát és a sót.
Amikor a répa és a karfiol is megpuhult, berántjuk a levest. (Rántás: a lisztet a zsíron vagy olajon világos zsemleszínűre pirítjuk, beleszórjuk a felaprított petrezselyemzöldet, hideg vízzel felengedjük, beleöntjük a levesbe és pár percig forraljuk.)

Elkészítjük a galuskát: a tojást összekeverjük a liszttel és pici sóval. Közepes lágyságú massza legyen, amit nem szabad nagyon kidolgozni. Beleszaggatjuk a levesbe.
Amikor a galuskák feljöttek a leves tetejére, belekeverjük a tejfölt és összeforraljuk.

Tejfölös-kolbászos krumplileves
Hozzávalók
4 közepes db burgonya
10 dkg füstölt szalonna
2 nagy db sárgarépa
1 db fehérrépa
2 közepes fej vöröshagyma
20 dkg parasztkolbász
2 dl

tejföl
1 dl tej
1 evőkanál finomliszt
3 kk fűszerpaprika
ételízesítő ízlés szerint
1 gerezd fokhagyma (ízlés szerint, elhagyható)
babérlevél ízlés szerint (elhagyható)
3.2 l víz
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
Apró kockára vágjuk a szalonnát, és kiolvasztjuk. Én általában egy nagyobb fazékkal készítek.
A kiolvasztott szalonnára mehet az apróra vágott vöröshagyma, amit üvegesre pirítunk.
Lehúzzuk a tűzről, és amikor már nem serceg, mehet bele a pirospaprika. Jó alaposan elkeverjük, majd felöntjük kb. 2 dl vízzel. Ezt főzzük pár percig. Itt mehet bele a babérlevél és a fokhagyma, de először csináljátok meg nélküle.
Közben karikázzuk a sárgarépát és a fehérrépát, amit teszünk is a fazékba. Gyosan elkeverjük, majd teszünk bele 2 kiskanál ételízesítőt. Azt is elkeverjük, és felöntjük vízzel. Figyeljünk az arányokra! Én egy 6 literes fazékban kb 3 liter vízzel öntöm fel. De elég nagyok a répák, tehát nem olyan, hogy nagy medencében vizipólózik 3 répakarika. :-) Megkóstoljuk a lét, és ha szükséges, még teszünk hozzá ételízesítőt. Itt még nem kellenek erős ízek. És most főzzük egy ideig.
Ameddig a zöldségek félpuhára főnek, gyorsan pucoljuk és kockázzuk a krumplit. Mire a zöldségek félpuhák, elkészülünk, és a kockára vágott krumpli mehet a levesbe.
Közben karikáztuk a kolbászt is (a bőrét húzzuk le), és a krumplival együtt megy a levesbe. Felfőzzük, és kóstolunk. Ismét fűszerezünk az

ételízesítővel és a sóval, de még ahogy fő a kolbász és a krumpli, az ízek változni fognak.
A krumpli gyakori kóstolgatása mellett készítünk egy habarást a tejjel, liszttel és tejföllel. Kevés tejben csomómentesre keverünk egy nagy kanál lisztet, és hozzákeverünk 2dl tejfölt. Amikor a levesben megfőtt a krumpli, szedünk ki a forró léből a habarásra, és gondosan elkeverjük. A létől felmelegedett habarást belekeverjük a levesbe, és kóstolunk. Itt még sózunk egy kicsit, ha kell. És ha nem vittük túlzásba a sózást főzés közben, akkor még kell egy kicsi só. A levest a habarással felfőzzük, és kész. Érdemes egy kicsit pihentetni tálalás előtt, hogy az ízek összeérjenek.

Egyszerű székelykáposztaHozzávalók
50 dkg savanyú káposzta
50 dkg sertéshús (kockázott hús (sertés, pulyka ízlés szerint))
1 közepes db vöröshagyma
1 db füstölthús kocka (vagy pörkölt kocka)
só ízlés szerint
fűszerpaprika ízlés szerint
köménymag ízlés szerint
1 db babérlevél
bors ízlés szerint
4 ek tejföl (vagy joghurt)
Elkészítés
A hagymát felszeleteljük. Kis olajon üvegesre dinszteljük, sózzuk.
A tűzről levéve megszórjuk a pirospaprikával, belerakjuk a húst, átkeverjük, és felöntjük vízzel.
Puhára pároljuk kis lángon a húst, közben rakunk bele egy pörköltkockát, fűszerezzük ízlés szerint,
Eközben a káposztát előkészítjük, ha túl savanyú vagy sós, akkor átmossuk vízzel, és kinyomkodjuk.
A puha, lédús húsra köményt szórunk, majd összekeverjük a káposztával, belemorzsolunk babérlevelet.
Hagyjuk, hogy összeérjenek, megpuhuljanak, néha megkevergetve, kis vagy közepes lángon.
Melegen és hidegen is tálalhatjuk

Gulyásleves
Hozzávalók
1 kg sertéscomb
2 közepes fej vöröshagyma
2 ek mangalica zsír
1 közepes db paprika
1 db paradicsom
3 szál petrezselyem
4 db sárgarépa
4 közepes db burgonya
2 ek fűszerpaprika
só ízlés szerint
bors ízlés szerint

őrölt fűszerkömény ízlés szerint
1 kávéskanál csípős paprikakrém
Elkészítés
A hagymát és a zöldségeket megtisztítjuk. A hagymát, a paradicsomot és a paprikátapró kockára, a zöldségeket pedig karikára vágjuk.
A húsról levágjuk a nagyobb zsírréteget, majd kockára vágjuk.
A hagymát megdinszteljük a zsíron, majd rátesszük a paprikát, paradicsomot.
Megszórjuk ízlés szerint sóval, pirospaprikával, borssal, fűszerkeménnyel, erőspistával, jól összekeverjük, és beletesszük a kockára vágott húst. Kb. 15 percig fedő alatt pároljuk.
Majd hozzátesszük a zöldségeket (aburgonyát nem), így is pirítjuk egy kicsit, aztán felöntjük 2,5-3 l vízzel.
Kis lángon főzzük, mikor már puhulnak a zöldségek és a hús, akkor beletesszük a burgonyát, és készre főzzük.

Tejfölös zöldbabfőzelék
Hozzávalók
1 kg zöldbab
450 g tejföl
1 csokor petrezselyem
2 evőkanál finomliszt
só ízlés szerint
Elkészítés
Az apróra vágott zöldbabot annyi sós vízbe tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi.
A tejfölt csomómentesre kikeverjük a liszttel, a petrezselymet apróra vágjuk
Amikor megfőtt a bab, behabarjuk, beletesszük a petrezselymet is, utánasózunk. Még pár rottyantás, és készenvagyunk.

Gombapaprikás tejfölösen
Hozzávalók
400 g csiperkegomba
2 közepes fej vöröshagyma
3 ek napraforgó olaj
1 teáskanál fűszerpaprika
1 tk só
0.5 kk fekete bors
2 csapott ek finomliszt
2 dl

tejföl
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A gombát alaposan mossuk át, és hagyjuk lecsöpögni.
A hagymát tisztítsuk meg, vágjuk nagyobb kockára, és kevéske olajon pároljuk üvegesre.

A lángról levéve szórjuk bele a pirospaprikát, keverjük bele a gombát.
A tűzre visszatéve szórjuk meg a sóval, borssal. Engedjünk hozzá kb. 2 dl vizet, majd fedővel lefedve kb. 40 percig puhítsuk.
A lisztet keverjük csomómentesre a tejföllel, és hígítsuk 1 dl vízzel.
Ha elfőtt a leve és puha a gomba, akkor keverjük hozzá a tejfölt, és ha már jó sűrű, zárjuk el alatta a lángot.

Magyaros halászléHozzávalók
Előkészítés
2 kg ponty
1 kg törpeharcsa
3 ek napraforgó olaj
2 nagy db vöröshagyma
1 db paprika (nagyméretű)
1 nagy db paradicsom
só ízlés szerint
2 kk csípős fűszerpaprika
8 db halászlékocka
4 l víz
Alaplé készítése
Halászlé készítése
Tálalás
Elkészítés
Előkészítés
A halat lepikkelyezzük, megtisztítjuk, lefilézzük. A húsát kockázzuk. A fej- és farokrészt - úgy, hogy egy kevés hús maradjon rajta - meghagyjuk. A hagymát, paprikát és paradicsomot kockázzuk.
Alaplé készítése
A hagymát kevés olajon üvegesre pároljuk. Rádobjuk a paprika- és paradicsomkockákat – aki szereti, egy kevés csípős fűszerpaprikát is adhat mellé – , és tovább pároljuk a hozzávalókat pár percig.
Ekkor adjuk mellé a halfej és farok részeit, és öntsük fel annyi vízzel, hogy ellepje.
Tegyük mellé a Maggi Magyaros Halászlékockákat, és közepes lángon úgy, hogy éppen csak forrjon, kb. 40-45 perc alatt főzzük puhára az alapanyagokat.
A főtt halrészekről szedjük le az értékes húst, majd a zöldségekkel és egy kevés lével együtt passzírozzuk át az egészet. Arra figyeljünk, hogy szálka ne maradjon a sűrítményben, amiből kb. 3 liternyire lesz szükségünk, ezért adjunk még hozzá vizet, ha kell.
Halászlé készítése
Öntsük az alaplevet a bográcsba, adjuk hozzá a filézett darabolt halat. Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint, majd kb. fél óra alatt főzzük puhára a halat. Közben állítsuk be a leves ízét, adjunk még hozzá további Maggi Magyaros Halászlékockákat és csípős paprikát, ha úgy érezzük.
Tálalás
A halászlevet még forrón tálaljuk, adjunk mellé vastagon szelt friss fehér kenyeret és ízlés szerint karikára vágott zöld, csípős hegyes paprikát.

Mustáros tarja hagymás krumplival

Hozzávalók
A húshoz
60 dkg sertéstarja (csont nélküli)
6 ek mustár
fekete bors ízlés szerint (durvára darált)
só ízlés szerint
1 dl napraforgó olaj (vagy zsír)
A hagymás krumplihoz
1 kg burgonya
2 nagy fej vöröshagyma
1 csokor petrezselyem
só ízlés szerint
1 ek napraforgó olaj
Elkészítés
A húshoz
A tarját közepesen vastag 1,5 cm-es szeletekre vágjuk. Széleit bevagdossuk, hogy ne ugorjon össze a hús sütés közben. Sózzuk, borsozzuk, mustárral mindkét oldalát bekenjük és félretesszük.
A krumplit meghámozzuk, felkockázzuk, sós vízben megfőzzük. Leszűrjük.
A hús mindkét felét a felhevített zsiradékon kb 8-8 percig sütjük, kivesszük.
A megmaradt zsiradékhoz adjunk 1 ek olajat, majd tegyük rá a felszeletelt vöröshagymát és az aprított petrezselymet, majd adjuk hozzá a krumplit, kevergetve addig pirítjuk, míg a hagyma világosbarnára sül. Ha szükséges utánasózunk.
A húst tálra szedjük, majd a hagymás-petrezselymes krumplival tálaljuk.

Mézes-mustáros csirkeHozzávalók
2 db csirkemellfilé
3 csapott ek finomliszt
2 ek olívaolaj
2.5 dl víz
0.5 teáskanál csípős fűszerpaprika
1 kávéskanál só
1 kávéskanál fokhagymapor
4 ek méz
4 ek mustár
Elkészítés
Négy darab, átlagos méretekkel rendelkező csirkemellfilét felvágunk háromszor két centis, szabályos téglatestekre. Megforgatjuk őket 3 evőkanál lisztben.
Egy kiváló teflonbevonattal rendelkező serpenyőben/wokban, ami elég széles, hogy egymáson tolongás nélkül elférjenek a csirkedarabkák, szétterítünk 1 vagy 2 evőkanál olíva- vagy étolajat, ízlés és az edénybe vetett bizalmunk függvényében. Közepes lángon felforrósítjuk az olajat, és 5 percig rázogatva pirítjuk a húst benne, közben szépen megpirul rajta a lisztréteg. Egy része meg le is pereg és összecsomósodik az olajban, ez nem gond, majd elmúlik.
Az 5 perc leteltével ráöntünk az egészre 2,5 dl langyos vizet. Hozzáborogatunk egy fél kiskanál chiliport, vagy ha lángot szeretnél

lehelni, többet; egy kiskanál sót, kiskanál fokhagymaport vagy 1-2 gerezd zúzott fokhagymát. Kb. 20 percig forraljuk továbbra is közepes lángon, ha addigra teljesen puha a hús, akkor elég, ha nem, akkor még 10 perc. Eddigre a leve is sűrűsödik. Ha sűrűbbnek szeretnénk, merjünk ki a léből egy fél bögrével, fél evőkanál lisztet keverjünk el benne, és öntsük vissza a húsra.
Öntsünk hozzá 4 evőkanál mézet, 4 evőkanál mustárt, keverjük el, hagyjuk 3 percig együtt forrni az egészet. Kóstoljuk meg, ha több chilit, fokhagymát kérnénk bele, akkor tegyünk még ezekből, és hagyjuk még egy percet a tűzön. Aztán kész is.
Mehet főtt rizsre, lehet belapátolni.
Haladó kurzus keretében lehet hozzá párolt répát, borsót, akármit is kevergetni. Ha épp nem diétázunk, (1-2 dl) tejszín is önthető hozzá a mézzel és mustárral együtt.
(A képen látható kis pöttyök a tanuló kalandvágyát illusztrálják, adott hozzá egy kis olasz fűszerkeveréket. Nem ártott meg a fogásnak.)

Tavaszi vegyes zöldségleves
Hozzávalók
5 db sárgarépa
5 db fehérrépa
1 kis db zeller
1 db karalábé
250 g zöldborsó (frissen bontott)
2 db újhagyma
2 csokor petrezselyem
4 ek olívaolaj
só ízlés szerint (tengeri)
fekete bors ízlés szerint (frissen őrölt)
szerecsendió ízlés szerint (frissen őrölt)
3.5 l víz (forró)
Elkészítés
A zöldségeket megtisztítjuk, és kb. egyforma nagyságúra felkockázzuk. Az olajat megforrósítjuk, majd egyszerre rátesszük az összes zöldséget. Kb. 5 -6 percet kevergetve pirítjuk, közben megsózzuk, nagyon kevés vizet aláöntünk (kb. 1/2 dl).
Ezután felöntjük 3,5 l forrásban lévő vízzel, borsot őrlünk, ill. szerecsendiót reszelünk rá. Ha kell, még tovább sózzuk.
Lefedjük,ésforrástól számítva kevés ideig, kb. 5-6 percig főzzük.
Közben felaprítjuk a petrezselyemzöldet. Ha megfőttek a zöldségek, hozzáadjuk a leveshez, éppcsak felforraljuk ezzel, és kész is vagyunk.

Gombapörkölt tejfölösen
Hozzávalók
50 dkg gomba (ízlés szerint)
1 közepes fej vöröshagyma
175 g tejföl
2 evőkanál finomliszt
bors ízlés szerint
1 tk bazsalikom

ételízesítő ízlés szerint
1 tk fűszerpaprika
500 g tészta
1 ek napraforgó olaj
Elkészítés
A hagymát apróra vágjuk, és megdinszteljük.
Majd a hagymára rárakunk 1 teáskanál pirosparikát és egy kis borsot.
Majd jöhet rá az apróra vágott gomba, ami lehet konzerves gomba is. Ha konverves gomba, akkor a levében lehet főzni, ha viszont nem konzerv, akkor ezek után öntünk rá annyi vizet, hogy ellepje, erre rakunk még kb. 1 teáskanálnyi bazsalikomot és annyi ételízesítőt, hogy ne legyen túl sós.
Hagyjuk főni kb. 15-20 percig, ha lefő a leve, akkor pótoljuk.
Közben megcsináljuk a habarást: kis tejfölben két ek lisztet elkeverünk, és egy kb. fél dl vízzel elkavarjuk.
Ha megpuhult a gomba, és kicsit elfőtt a leve, akkor rátesszük a habarást, és addig főzzük, míg össze nem rottyan:).
Mindeközben kifőzzünk mellé tésztát, és lehet is fogyasztani!
---
lángos
Hozzávalók
A tócsnihoz
4 db burgonya
1 csokor petrezselyem
1 közepes fej vöröshagyma
2 db tojás
6 evőkanál finomliszt
1 teáskanál csípős paprikakrém
1 tk só
2 kávéskanál bors (őrölt)
2 ek napraforgó olaj
A sütéshez
3 dl napraforgó olaj
Elkészítés
A tócsnihoz
A nyers krumlit meghámozzuk és kislyukú reszelőn lereszeljük.
A hagymát apró kockákra vágjuk, 2 evőkanál olajon megdinszteljük.
A petrezselyemzöldet felaprítjuk.
Az összes hozzávalót elkeverjük a reszelt krumplival, a liszt kivételével.
A lisztet kanalanként fokozatosan adagoljuk hozzá, amíg nokedlitészta sűrűségű nem lesz.
Serpenyőben felforrósítjuk az olajat és kb. 2-2 evőkanálnyit teszünk a masszából az olajba, kissé ellapítjuk és mindkét oldalát pirosra sütjük
---
Kolozsvári rakott káposztaHozzávalók
1 kg savanyú káposzta
1 kg sertéslapocka
1 bögre rizs (2,5 dl-es)
1 db füstölthús kocka
2 nagy fej vöröshagyma
15 dkg lángolt kolbász

15 dkg füstölt szalonna
1 ek fűszerpaprika
1 kk bors (őrölt)
1 kávéskanál őrölt fűszerkömény
6 dl

tejföl
2 dl alaplé (füstölt vagy csontlé, ha nincs kéznél, kockából is nagyon jó)
3 ek napraforgó olaj (vagy zsír)
1 ek vaj (a tepsi kikenéséhez)
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A savanyú káposztát gyorsan átmossuk hideg vízben, és pár kanál olajon megdinszteljük (vagy apróra vágott szalonnakocka zsírján).
A bögre rizst pici olajon felforrósítjuk, majdugyanazon bögrével mérve, adunkhozzá két bögre forrásbanlévő vizet,beleteszünk egy füstölt kockát, és puhára főzzük.
A darált húst az előzőlegmegfonnyasztott hagymával együtt gyakrankevergetve puhára pároljuk.
Végén fűszerezzük: só, bors kömény, paprika. (A házias íz érdekében egy-két gerezd átnyomott fokhagyma is mehet bele).
Ezután már csak összekell rakni az alapanyagokat rétegesen és megsütni.
A kivajazott tepsi aljára kerül egy réteg káposzta (egyharmad), rá egy réteg hús (kb. fele) és a húsra akolbászkarikák. Végül rásimítjuk a rizst. A rizsre jön a 2. réteg káposzta, jól megtejfelezve! Majd kezdjük elölről a rétegeket. Legfelül káposzta legyen.
A maradék tejfellel jól befedjük, és egy kis szalonnakockával, apróra vágott kolbászdarabkákkal megszórjuk.
Aláöntjük a maradék füstölt levet, majd forró sütőbe tesszük. 20-25 percig lefedve pároljuk, és fedő nélkül sütjük még 15-20 percet, amíg kicsit megpirul.

Hagymás sült csirkemáj
Hozzávalók
0.5 kg csirkemáj
1 nagy fej vöröshagyma
2 ek kacsazsír
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
1 tk majoranna
1 kk kakukkfű
Elkészítés
A májról leválasztjuk a szívet, és megtisztítjuk a felesleges hártyáktól, alaposan folyó hideg víz alatt átmossuk, lecsepegtetjük.
Kevés kacsazsíron egy jókora vöröshagymát félfőre (félbe vágás után felszeleteljük) vágva megpirítunk.
Hozzáadjuk a májat, és elkezdjük pirítani közepes tűzön, miközben hozzáadjuk a borsot (tetszőleges mennyiségben), a majorannát, majd a

kakukkfüvet. Így pirítjuk fedő nélkül 5-6 percig, végül megsózzuk, és elzárjuk a gázt.

---
csöröge
Hozzávalók
A tésztához
3 db tojás
20 dkg finomliszt
1 ek rum
1 ek cukor
3 ek tej
A sütéshez
3 dl napraforgó olaj
A tálaláshoz
2 ek porcukor (ízlés szerint)
Elkészítés
A tésztához
A tojásokat egy mélyebb tálba ütjük, és szórunk rá egy csipet sót. Mellészórjuk a lisztet, és hozzátesszük a tejet, valamint a rumot és a cukrot.
Jó tíz perces munkával hólyagosra gyúrjuk a tésztát. Ha ragadna, lisztet, ha kemény lenne, kis tejet teszünk hozzá.
Ha kész, lisztezett deszkára borítjuk, és letakarjuk.Magára hagyjuk jó 30 percre.
Lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk, majd derelyevágóval rombuszokat vágunk belőle. A rombuszok közepét egy vagy két helyen bemetszük.
Forró olajba tesszük, úgy, hogy az a fele, ami a deszkán volt a nyújtáskor, felülre kerüljön.
Pár percig hagyjuk, mejd megforgatjuk, és a másik oldalát is aranybarnára sütjük.
Még forrón megszórjuk porcukorral, és azonnal tálaljuk.

KocsonyaHozzávalók
5 l víz
400 g sertésköröm (kb. 3 db vagy esetleg sertésfül vagy sertrésfarok)
300 g sertésbőrke
700 g sertéscsülök
500 g sertéscomb
200 g füstölt tarja (vagy füstölt sertéscomb)
só ízlés szerint
2 kk bors
2 közepes db cseresznyepaprika
1 dl paradicsomlé
2 közepes fej fokhagyma (gerezdekre szedve)
1 db főtt tojás (díszítéshez)
Elkészítés
Az első hét hozzávalót lassú tűzön felforraljuk, a habot leszedjük a tetejéről szűrőkanállal.

Ezután beletesszük az egész borsokat, a cseresznyepaprikát, a paradicsomlevet és a fokhagymákat.
Mindezt nagyon lassú tűzön, éppen, hogy gyöngyözzön (mint a húsleves) kb. 4-5 órán keresztül főzzük.
Átszűrjük a levet. A húsokat kiterítjük tálcára hűlni. A tányérokba szépen elosztjuk, hogy mindenből kerüljön bele. A körmöt kicsontozva tesszük bele. Aki nem szereti a cupákos húst, csak combot és füstölt húst tegyen a tányérokba. Lehet 1 szelet főtt tojást is díszítésnek.
Amikor szétosztottuk a húst (kb. 10 tányér), akkor szépen lassan rámerjük a levet. Ha esetleg sok zsír van a tetején, azt merőkanállal szedjük le, hogy a tányéron szép tiszta maradjon a lé.

Laska készítés

Hozzávalók
6 db burgonya
10 dkg finomliszt (szükség szerint)
1 kk só
1 késhegynyi szerecsendió (őrölt)
1 teáskanál napraforgó olaj (a sütéshez)
hirdetés
Hirdetés

Elkészítés
A burgonyákat enyhén sós vízben megfőzzük. A héját még melegen lehúzzuk, nyomón átnyomjuk. Annyi lisztet teszünk hozzá, hogy majd ne ragadjon a kezünkhöz.
Sózzuk, szerencsendiót adunk hozzá.
Mikor kihűlt összegyúrjuk. Diótól nagyobb gombócokat formálunk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk kör alakúra. Olajjal vékonyan megkent teflonban kisütjük.
Tejföllel, esetleg pikáns szósszal kínáljuk.

Csicsóka

Tulajdonképpen dudva, de nyersen is ehető a gumója.

Recept:

1,5 kg csicsóka megmosva
2 dl tejszín
kömény
rozmaring
vaj

A csicsókát 1 cm vastagra szeleteljük majd egy tűzálló tálba rétegezzük, minden réteget megszórunk köménnyel és rozmaringgal, sózunk-borsozunk és egy kevés vajat morzsolunk rá. A végén a tejszínt ráöntjük és megsütjük az előre melegített sütőben. mint a rakott krumpli.

https://www.nosalty.hu/receptek/koltseg-fore/olcso?page=25

Virágvasárnap
Eljöttem megnézni a régi házat, a régi utcát ahol éltem. Mintha itt gyorsabban peregne az idő homokja. Lassan megnyílnak az emlékek kapui. Hol vagytok barátok, szomszédok, cimborák? Dolgos becsületes emberek lakták ezt a falut. Látszólag nem változott semmi, a házak ugyanazok, de akik építették már a temetőben nyugszanak. Az udvar átalakult, az öreg eperfa, kipusztult, vele együtt a hernyók is eltűntek, nincsenek már szőlőlugasok a ház előtt, mint ahogy a gémeskut, az istálló, az ól, a góré is a múltba veszett, mint a nyári konyha, a csűr, és a kemence és az öreg tornác is eltűnt. A kapuk előtt nincsenek már padok, így nem beszélgetnek már a szomszédok. A poros út helyett kövesút lett, nem játszanak kint a gyerekek az utcán. Olyan sár volt, hogy eső után még gyalog sem tudtunk kimenni az utcából, pedig muszály volt egy héten egyszer a templomba és a presszóba elmenni. Ezt a betonjárdát még mi öntöttük. Milyen nagy a csend. Nem hallik ki a házakból a magyar nóta és a cigányzene. Akkoriban az utcának lelke volt, az otthonnak hangulata, a családi fészeknek melege. Élettel teli volt a falu, szegény emberek laktak benne. Nem járnak már a varjak se erre, mert a nagy diófa is eltűnt. Nincsenek verebek, vadgerlék, igaz nem vadásznak már a macskák. Nem kergetőznek az utcán a kutyák. Nem jönnek már a fecskék sem, mert lebontották a szalma illatú istállókat. A cseresznyefát is kivágták, így nem járnak a seregélyek sem. Egyáltalán nem volt tökéletes világ, de mi szerettük. Itt nőttünk fel e falak között. A kerítés akácfából volt, rengetek veréb lakta. Már csak néhányan élnek a régi öregek közül, Katinéni, Mariskanéni, Etanéni, Ibolyanéni. Beleborzongok a ténybe, hogy sok családban már a gyerekek sem élnek. Azt mondják a szőlődombot se műveli már senki. A fárasztó és kilátástalan élet kísérője a házipálinka és a mezitlábas cigaretta volt, ami húsz évet vett el az emberek életéből. Gyermekeik talán megőrzik a régi korok emlékét.

A kéki korcsmáros nagyobbik fia
Eccer, amikor kinn ültek a padon az asszonyok, na ez nem azt jelenti hogy csak egyszer óltek ki, inkább egyik alkalommal, név szerint Teruska néni, Buriska, Marcsa, meg Etusnéni, az ucca végin befordult egy részeg ember aki erősen dülöngélt jobbra balra, míg végül beleesett az út közepén díszelgő nagy pocsojába, feltápászkodott de olyan sáros vót az ábrázattya, hogy nem ismerte vón felmég az idesannyja se. Aszt mongya Etusnéni, gúnyosan te Terka hát a te urad vadászik, nem ü az? Á nem az enyim nem iszik. A részeg vadász pár lépés után megintelen elesett. Etusnénit nem hagyta a kíváncsiság, oszt közelebb ment hozzá, szemrevételezni hogy ki fia borja lehet. A slicce ki vót gombolódva, mert előtte a pocsoja mennyiségét visszapótolta, amit megivott belüle, de arra már nem vót foganatja, hogy vissza is gombolja, bár azt mondják döglött disznóra nem köll rázárni az ólajtót. Etusnéni akaratlanul egy pillantást

vetett a kikandikáló kakaskára oszt aszongya ez osztán penge ember, halkan sugja magának, de tényleg nem a te urad Terka. Hát akkor ki lehet, kérdezte Buriska. Én nem ösmerem monta. Na majd én megnézem, azzal ü is odament szemrevételezte a látványosságot és megállapította, hogy Etusnak igaza van ez nem a Terka ura, demég csak nem is uccabeli. Hát akkor ki? kérdezi Buriskanéni. Néznek egymásra tanácsatalanul, oszt hivogatják Marcsát, hátha ü ösméri. Oda megy Marcsa néni, nézi nézi, oszt egyszer csak bölcsen megszólal, igazatok van, mert még csak nem is falubeli, hanem ez a kéki korcsmáros nagyobbik fia.

A hosszú élet titka, egy 90 éves Rétközi parasztember elmondása alapján

1932-ben születtem trágyahordáskor. Sokat dógoztam pulyaként, meg mán emberként is, de én mindég szegény vótam. Kinn éltünk mink mindég a tanyán, ott nem vót villany csak petróleum. Én csak azt mondom, aki nem ért a növényekhöz, annak nem hosszú lesz az élete, hanem tán még rövidebb, ezt tartsuk észben! „Fűben, fában az orvosság” mondták ükapáink, és ennek megfelelően tudatosan táplálékként is fogyasztották a növényeket. Öregapám sokat ment a juhászokkal vándorlegelőkre, ahun másoktul sokat hallot a növényekrül. Nem tudtak a pásztorok se írni se olvasni, de se éhen se szomjan nem haltak sehunse. Mindenre kitaláltak valamit, a legyengült, szopni nem tudó csecsemőt csalánnal etették, a pásztorok fogaik, szájuk tisztítása, fertőtlenítése végett rágták az útifű levelét vagy a fák megszilárdult nedvét, a mézgát, gyantát. Útifű aprított levelével gyógyvajat kevertek étvágygerjesztőként ezerjófű levelet rágtak. A mérgező növényeket kis mennyiségben hashajtónak adták. A kálmos, tárnics és kömény fűszerezésű pálinka egyben emésztést serkentő is vót. Persze gyógyításra is használták a bodzafajok, somfajok terméséből, ill. fenyőrügyből és fiatal fenyőtobozból készült szirupot, lekvárt, de másbul is csináltak lekvárt csipkebogyó, galagonya- és kökény bodza, nehéz lenne mindent felsorolni. A földi bodza neve csete vót, a csipkebogyót hecsedlinek” hívják. A fenyőből pálinkát főztek, a juharszirup közismert, kálmos likör fűszer vót, vadgesztenye kávépótló, a harmatfű saláta, a medvehagyma kolbászba főzelékbe, turbolya levesfűszer vót, még a bojtorjánt is meghámozva megették. A fehérüröm meg a szagosmüge, kömény pálinka és bor fűszer vót. A vadcseresznye, vadmeggy, som, erdei szamóca pálinka finom vót. A galagonyábul még lekvárt is főztek.A tormábul, labodábul, rákányécbül, vizitorma, macskatövis levest. Apám a hadifogságban is ezt ette, az élte túl a fogságot, aki ezeknek az ösmereteknek a birtokában vót. A lelkemre kötötte, hogy tanuljam meg. Vigyázni kell a növényekkel, mert a népszerű, és lassan a kiirtás szélére juttatott medvehagyma leveleinek összekeverése a gyöngyvirág leveleivel, már számos halálos mérgezést okozott, ami figyelmeztető példa kell, hogy legyen mindenkinek – mert ahogy öregapám mondta, nem csak a medve, a medvehagyma is lehet halálos! 100 éve még ükapáink idejiben a táplálékozásában egykor alapvető, ínséges időkben fontos, máskor csak kiegészítő volt, a vadon élő

növények felhasználása étkezéskiegészítésre, kenyér alapanyagok mellé, zöldségek, gyümölcsök, saláták mellé, fűszerezésre, valamint ital alapanyagok és ízesítők helyett. Ezek hagyományos felhasználásának feleleventése ökológia, gazdasági és táplálkozásbiológiai szempontból is időszerű. A rétközi emberek mindent megettek ami nem volt mérgező, az egykori mocsárvilágában jellemző, vadászó-halászó-gyűjtögető „pákász” életmódot gazdasági okokból is, sok esetben jól őrzött hagyománytiszteletből, megőrizve elkészítésük azok archaikus vonásait. A vadon élő növények gyűjtésének jelentősége, szokásai együtt alakult a természetes növényzet területi csökkenésével és a gazdasági-társadalmi körülmények változásával. A világháborúk alatti és utáni gazdasági helyzet miatt, valamint a nehéz gazdasági körülmények között élőknél volt jelentősége. Saját felhasználásra vagy eladásra gyűjtöttek vad növényeket, főképp gyümölcsöket. Tovább fennmaradtak a gyűjtögetés hagyományai a mezőgazdasági termelésre alkalmatlan, a vízben szegény, vagy túl gazdag, valamint az erdős tájakon, ahol a természetes növényzet aránya nagyobb volt, és azzal összefüggésben a megélhetési nehézségek is jobban fennálltak. A vadgyümölcsök, a nektártartalmú virágok, nyersen ehető vadzöldségek, édesgyökerek alkalmi csemegézése a pásztorok és a gyerekek körében maradt fenn legtovább. A zöld növényi részeket, leggyakrabban a fiatal tavaszi hajtást vagy a fiatal leveleket nyersen, salátának készítik, vagy levest, szószt főznek belőle. Mindig mondta öregapám, amikor a krompét gyomláltuk, hogy ez is ehető, ez is finom, ezt így ezt úgy kell elkészíteni, vagy amikor a tengerit, vagy a szőlőt kapáltuk, hogy ez finom porcsin, ez disznóparéj, ez laboda, ez meg a tyúkhúr, ez meg a. porkolvar fű. Így nevelt bennünket az életre.

Nézzük, ha a szűkség úgy hozta, milyen növényekből készültek dédapáink vacsorái;

Csicsóka

Gumójának a burgonyánál 5-6-szor nagyobb rosttartalma gátolja az egyéb szénhidrátok és hizlaló tápanyagok felszívódását, fokozza laktató hatását, és meggátolja a székrekedés kialakulását. Gumói főleg inulint tartalmaznak, keményítőt csak csekély mennyiségben.

Disznóparéj

A disznóparéj vagy laboda pulykakása, libatop, néven ismert, fiatal levelei és megőrölt magja ehető. Paraj libatop (Chenopodium bonus-henricus); Fehér libatop (Chenopodium album)Erős karógyökeréből dúsan elágazó dudvaszáron fejlődő levelei többnyire hosszú nyelűek, ép szélűek vagy alig karéjosak. A levelek színi és fonáki résén fehér szőrök találhatók. Virágzata gomolyos füzéres fürt. Mindkettő gyakori egyéves gyomnövénye kertjeinknek. Fiatal hajtásait spárga módjára párolva készíthetjük el. Leveleit pedig főzelékként hasznosíthatjuk. A fiatal hajtások íze a spárgához hasonlít. Angliában a paraj libatopot sötétben nevelik, hogy hajtásait halványítsák. Sárga spenótnak nevezik. A és C

vitaminban gazdag növények, melyeknek magjaiból régen házilag lisztet készítettek. A növényt ezért a szegény ember spárgájának is nevezik. Háromszög alakú leveleit augusztus végéig gyűjtik és a spenóthoz hasonlóan készítik el. Ma már többnyire vadon előforduló gyomnövény. Sokfelé a virágait is fogyasztják. Egyetlen mérgező Amaranthus-fajt sem ismerünk,[1] de a levelek oxálsavat tartalmaznak, és nitrátban gazdag talaj esetén nitrátokat is, így forrás után a főzővizet le kell önteni róla

Lóhere

A három részre tagolt jellegzetes levelű növények felhasználásuk azonos. A leveleket virágzás előtt gyűjtik. Leveleik főzelék- és saláta alapanyagok, virágaikkal pedig szinte bármilyen ételt díszíthetünk. Virágát, termését szárítva és megőrölve fűszerként használhatjuk. Kenyérsütéshez liszthez keverhetjük, illetve rizs, burgonya garnírung tetejére szórhatjuk. A vörös- és fehér here virágai erre nyersen is alkalmasak, a százszorszép bimbóit előbb fűszeres ecetben áztassuk. Az enyhén vanília illatú szárított levélőrleménnyel süteményeket ízesíthetünk.

Kerek repkény

A fiatal levelekkel burgonyás ételeket fűszerezhetünk (petrezselymes burgonya módjára például), de főzelékek adalékául is szolgálhat. Túróhoz, vagy fűszervajhoz keverve is kellemes ízű. Sörkészítésnél a komlót helyettesítették vele a régi időkben. Virágaival bólékat színezhetünk.

Kövér porcsin

Elágazó, terülő, tekeredő szára vöröses, húsos és finoman szőrözött. Az apró levelek tojásdadok, papillaszőrösek. A sárga virágok kettesével, hármasával állnak a kocsányon. Apró tokterméseiből kihulló magvait elveti.Szárazabb területeken is találkozhatunk ezzel a húsos levelű, gyomként is előforduló növénnyel. Magas C-vitamin tartalma miatt régen skorbut ellen használták. Az eddigiekhez hasonló felhasználási lehetőségeken túl savanyúságként (ecetes felöntőlével), vagy borban is eltehető télire. Egyiptomban és Szudánban nemesített változatait kerti növényként termesztik, Nyugat-Európában pedig vadon begyűjtik, majd friss saláta alapanyagként hozzák forgalomba. A palánta egészét fogyasztják, a gyökérzet kivételével. Az idősebb növényeket párolva főleg Spanyolországban fogyasztják. Omlettben különösen kedvelt. A francia bonne femme levesbe sóskával együtt kerül. A török saláta, hivatalos nevén termesztett porcsin (Portulaca oleracea var. sativa), nálunk alig ismert kultúrnövény. A jövő táplálóknövényének tekintik.

Közönséges cickafark

A cickafark gyöktörzse tarackszerűen fejlődik, több szárat fejlesztve. Levelei tőben dúsan, szárain elszórtan találhatók, szárnyatlan többszörösen szeldeltek. legelőkön, utak mentén, parlagon gyakori. Virágai sátorozó bugában állnak. Díszváltozatát szárazvirágként

használják a virágkötők. Gyógyteája közismert, de fiatal levelei nyersen is finomak, illóolaj tartalmuk miatt aromások. Levelei kissé kesernyések, salátakeverékekben fogyasztható. Túró és vaj fűszerezésére javasolható. vagy salátákba tehetők. Az idővel kesernyéssé váló levelek később is ehetők szószokhoz, sültekhez, levesekhez. Likőrkészítéshez is alkalmazzák. Fogyasztása pattanásos bőrűeknek kifejezetten ajánlott

Közönséges tyúkhúr

Közismert ez az apró kerek levelű, talajon elterülő gyomnövény. Oldalágai minden csomónál legyökereznek. Kora tavasztól késő őszig, gyakran még az enyhe téli napokon is virágzik. Fehér virágai hosszú, vékony kocsányokon fejlődnek a levelek hónaljában. Az egész föld feletti rész alkalmas konyhai felhasználásra, nyersen salátának, főzelékként, vagy levesben is jól érvényesül picit kesernyés íze. Nagy előnye, hogy egy évben több generációja is zöldell (efemer növény), így még októberben is találunk zsenge egyedeket.

Kerti laboda

A kerti laboda (Atriplex hortensis) a disznóparéjfélék (Amaranthaceae) családján belül a libatopformák (Chenopodioideae) alcsaládjába tartozó növényfaj, mely korábban kedvelt tápláléknövény volta ma már sokfelé gyomnövényként előforduló laboda hajdan általánosan elterjedt főzeléknövény volt. Már a rómaiak is fogyasztották, a középkorban kiváltképp kedvelték. Spenót helyett termeszthető, és hasonlóképpen készíthető. A sóskával keverve enyhíti a savanyú ízt.

Közönséges bojtorján

Nálunk bogáncsnak nevezik. Friss hajtása zöldségként használható, elkészíthető főzeléknek, bár csak kevés helyen használják fel erre. Japánban, Koreában népszerű. Leveleit és hámozott zsenge szárát, nyersen és főzve, hámozott gyökerét főzve is fogyaszthatjuk. Levele kesernyés ezért a fogyasztás előtt legalább kétszer öntsük le róla a főzővizet, s tegyük fel főzni friss vízben, amivel a kesernyésség csökkenthető.

Lándzsás útifű

Rétek, utak mentén, legelőkön, parlagokon élnek. Zsenge levelei ill. feldolgozás nélkül is, az idősebbek az erek eltávolítása (szálkátlanítása) után kerülhetnek az asztalra. Saláta, főzelék alapanyag. Palacsintatésztában kisütve, más növényekkel keverve levesbe, salátába ajánlható. A nagy útifű zsenge hajtásainak íze a spárgáéra emlékeztetnek. Néhány percig serpeynőben párolva fogyasztható. Konyhai lehetőségeken túlmenően préselt nedve köhögéscsillapító. Magvaik is ehetőek, de nehezen gyűjthetők.

Madársóska!

Apró, lóherére emlékeztető növények, fehér vagy sárga virágokkal. Zöld és bordó levelű fajai is megtalálhatók nálunk. Csak tőlevelei vannak. A lóhereszerű, rajzolatos levelek összetettek, négy levélkéjűek, a levélkék szív alakúak, szélesek, ék vállúak. Nyár végén, ősz elején sárga torkú, rózsaszín virágokat hoz. A virágok ernyőszerű virágzatban állnak.A bordó levelű fajok nagyon mostoha körülményeket is elviselnek, így betonrepedésekből is, tetőcserepek közül (ahol egy kis avart talál) gyakorta kinőnek. Levelét rágcsálva a kirándulók, hegymászók kedvelt frissítője. Savanykás ízű levelét fűszerezésre, ízesítésre használhatjuk, de csak kis mennyiségben, hiszen oxálsavtartalma miatt amellett hogy íze intenzív, nagy adagban káros lehet. Leveleivel salátát díszíthetünk.

Mezei vadsóska

Hosszúkás, nyíl alakú levelei jellegzetesek. Leginkább hegyvidékeken, valamint vizek partján, nedves élőhelyeken terem. Eső után szedett levelei kellemesen sóska ízűek. Tavasztól késő őszig gyűjthető. Leveles hajtásvégek ehetők. leveleinek magas oxálsav csak mértékkel fogyasztható, keveset használjunk belőle, inkább csak fűszerezésre. Főtt leveleinek íze jól illik burgonyás ételekhez, vagy lencsefőzelékhez, de omlettbe is keverhetjük. Tejfölös mártásba téve húsételekhez is fogyasztható

Nagy csalán

Egész Európában elterjedt növény, szinte bárhol megtaláljuk. Leveleit és fiatal hajtásait kesztyűvel célszerű gyűjteni, mivel a rajta található csalánszőrökön keresztül hangyasavat juttat a bőr alá, ami először kellemetlen égő, majd hosszú ideig viszkető érzést okoz. Felhasználás előtt ezért dobjuk forrásban lévő vízbe az alapanyagot fél percre. Elkészíthető főzeléknek magában vagy más zöldségekkel együtt, de levesekbe vagy salátákba is tehetjük. Régen sört is főztek belőle, és gyógyteája ma is fontos alkotórésze a vértisztító és veseműködést serkentő teakeverékeknek.

Nyírvíz

A viricselés, a fák csapolása is elterjedt nálunk, frissen fogyasztották a nyír (Betula pendula), csertölgy (Quercus cerris), gyertyán (Carpinus betulus), szilek (Ulmus spp.), és a hegyi juhar (A. pseudoplatanus) nedvét, de a bükk (Fagussylvatica) és a dió (Juglans regia) csapolásáról is meséltek a régi öregek. Fontos jövedelmi forrást is jelentett a nyírvíz gyűjtése. Vándor árusok hordószám hordták eladni a környező nagyvárosokba.
Ahol volt nyírfa, ott azt, kora tavasszal csapolták a gyerekek fogyasztották nedvét csemegeként, ill. ecetet és sört főztek vagy bort erjesztettek belőle. A csapolást fúróval végezték, nádat, bodzaágat vagy csalánszárat használtak a nedv kicsurgatásához, vagy kiszívásához. A tisztavízben szegény vidékeken a csapolt fák nedve volt a pásztorok egyetlen

folyadékforrása. A csertölgy nedvét kora tavasztól a fagy beálltáig itták. A pásztorok bodzacsőből készült állandó csapokkal látták el a legjobb nedvet adó csertölgyeket. A csapot használat után légmentesen lezárták. A legjobb csapos fák nedve olyan volt, mint „a jó barna sör”, habzott is. Az ilyen fákhoz akár 20 évig is visszajártak. A bodzacső-csap az évek során belenőtt a fa törzsébe. Csertölgyet a fagy okozta repedéseken lehetett megcsapolni, ha ügyesen végezték, sugárban ömlött a fa nedve. A nyírfa nedvét, a nyírvizet hűsítő, üdítő italként itták elsősorban, de étvágygyerjesztő hatásúnak is tartották. Használták gyógyító és szépítőszerként is, különösen szeplő ellen ill. tejoltásra is a sajtkészítésnél. A csertölgy levét az ükapáink szívesebben itták, mint a vizet, mert segítette a zsíros ételek emésztését, persze tejoltó galaj (Galium verum) mellett madársóskát (Oxalis sp.) is használtak tejoltásra.

Pokolvarfű

Drogja a hederae terrestris herba, hatóanyagai diterpének és iridoidok, szaponin, glechomin, kolin, gyanta, viasz (föld feletti rész), menton, szeszkviterpének, rozmaringsav, flavonoidok. Légzési és emésztőszervi problémákra használták fel elsősorban, lovaknál és állatoknál mérgezést figyeltek meg. Köhögés (krónikus hörghurut), valamint gyökerének nedvét sebek gyógyításakor alkalmazzák (a levél zúzódásra és gyulladt sebre is használható). A népgyógyászatban epe-, vese-, hasnyálmirigy, máj-, gyomor-, és légzőszervi megbetegedések ellen is alkalmazták, enyhe nyugtató hatása igazolt. Köptető tulajdonsága a pemetefűhöz hasonlítható, de gyengébb.Étvágyjavító és étvágyhozó növényként tartották számon. Legyengült, leromlott állapot esetén kitűnően beválik, ha ebéd és vacsora előtt félórával kerek repkény teát iszik a beteg. Forrázzunk le egy csapott vagy tetézett kávéskanálnyi repkényfüvet egy-másfél deci vízzel. Légcsőhurut, tüdő-, májbetegségek, étvágytalanság, hasmenés, vérszegénység, láz, száj- és sebgyulladás gyógyszereként ismert.
Teája gyomorsavhiányból (hypaciditas) eredő gyomor-, bélzavarok esetén éppúgy, mint gyomor- és bélhurut, májzavarok során gyors tünetcsökkenést, végül gyógyulást hoz.”
Vérhányásnál is is kitűnőnek bizonyul, fövenyesedésnél is használták. Bőrkeményedésnél borogatásnak használták a megfőzött vagy forrázott levelét.
Zsenge leveleit salátának ették, fiatal leveleinek csípős íze van, a leveleket egykor sörkészítéshez használták, megdörzsölve a leveleket enyhíthetik a fejfájást. Noha dokumentált mérgezési eset nincs, nem szabad nagyobb mennyiségben fogyasztani salátának leveleit. Leforrázva elveszíti kesernyés ízét. Enyhén szedatív hatású.

Pásztortáska

Tőlevélrózsás, alapi levelei lándzsásak, a levélszél fogazott, a felső levelek ép szélűek. A fehér virágok laza fürtökben állnak. Kozmopolita növény lévén nem kell sokáig keressük környezetünkben, mire ráakadunk. Leveleivel salátát fűszerezhetünk. A fiatal levelek borsóízűek, leveseket,

spenótszerű mártások ízesítésére alkalmasak. A fiatal virágos hajtások nyersen és párolva is fogyaszthatók. Virágos, leveles hajtását gyűjtik a nyári hónapokban. szárított magvai és terméstokja pedig őrölve bors helyett használhatók levesek húsok ízesítésére.

Százszorszép

Fészekvirágzatú, középen a sárga csöves-, szélén a fehér nyelves virágokkal. Szőrözött, kanál alakú levelei tőlevélrózsában állnak. Levelei enyhén savanykásak, fogyaszthatók, salátához keverhetők. Az enyhén vanília illatú szárított levélőrleménnyel sütemények is ízesíthetők. virágaikkal pedig szinte bármilyen ételt díszíthető. Virágát, termését szárítva és megőrölve fűszerként lehet használni. Fűszerként a kenyérsütéshez liszthez keverhető. Ha a virágbimbókat előbb fűszeres ecetben áztattad, rizs, burgonya garnírung tetejére szórhatod őket.

Torma

Évelő lágyszárú növény, a keresztesvirágú növények közé tartozik, jól tűri a hideget. A gyökerét egész évben gyűjthetjük. (Édesapám tanította, hogy ha kiástuk a gyökeret és a levélzet alatt 2 ujjnyira elvágjuk, a felső részt visszarakhatjuk a földbe, hamarosan meggyökeresedik újra. Általában így járok el, és valóban 1 év múlva újra van mit kiásni!) Vadon is előfordul, de a kiskertek és nagykertek állandó lakójává is válhat. Szeret elszaporodni, ez is jelzi, hogy szükségünk van rá! C vitamin forrás! E mellett tartalmaz más vitaminokat, Káliumot, Nátriumot, Magnéziumot, Kalciumot, más ásványi anyagokat, Flavont, Mustárolajat, Szinigrint, Glikozidokat. A tormában lévő glukozinolát erősíti a májat, a méregtelenítő folyamatban. Az illinoisi egyetem kutatásai szerint ez az anyag felelős azért, hogy ne növekedjen tovább a meglévő daganat. A tormában 10x annyi van belőle, mint a felkapott brokkoliban (én is szeretem a brokkolit), ők meg rokonok, mindkettő keresztesvirágú. A megelőzésben és gyógyításban is jelentős szerepe van. Erősíti az immunrendszert, fertőtlenítő hatása közismert, gyulladáscsökkentő. Meglepő és elgondolkodtató, hogy vírus és baktériumölő hatása 10-12 órán át tart!!! Vérbőséget okozó hatása miatt, számos betegség esetén hatásos. Nem csak a légutakat tisztítja, hanem segíti a gyógyulást megfázás, nátha, köhögés, bronchitis, asztma, mandulagyulladás, orrmelléküreg-gyulladása esetén. Csillapítja a lázat, izzasztó, vizelethajtó hatású. Enyhíti a hólyag-, és vesegyulladást. Reuma, köszvény, isiász, izomfájdalmak esetén is hatásos. Magas rosttartalma a bélcsatorna tisztítására alkalmas pl. székrekedés. Bélféregűző hatása ismert. Bevethetjük étvágytalanság, rossz emésztés, puffadás esetén. Idegnyugtató, megszünteti a fejfájást, fogfájást. “A mustárhoz hasonlóan tisztítja az agyvelőt” írta róla Lippai János 1664-ben. Enyhíti a rovarcsípés fájdalmát. Fogfájás esetén tegyünk tormát a fájó részre, hagyjuk ott és menjünk orvoshoz. Rovarcsípés esetén, kenjük be egy szelet vagy reszelt tormával a fájó, égő felületet.

Vad cikória

Kék fészkes virágait mindenki ismeri. Elágazó hajtású, tejnedvet termelő növény. Magas szárán júliustól szeptemberig virágzó kék szirmai feltűnőek a parlagokon, legelőkön, mezőkön. A cikória őse. Tavasszal gyűjtött leveleit kesernyés íze miatt sokan nem kedvelik. ősszel, tél elején begyűjtött gyökeréből szárítás, pörkölés, és őrlés után pótkávé készíthető, zsenge levelei pedig főzelékként vagy párolva fogyaszthatók. Ha begyűjtünk pár gyökeret és cserépben sötét helyen meghajtatjuk, halványított levelei nyersen is jó ízűek.

Amitől pedig óvakodj egész életedben azok a következők;

Mérgezők

Aranyeső, angyaltrombita, beléndek, begónia, boróka, dohány, pipacs, farkasalma, fagyal, bürök, gyöngyvirág, feketehunyor, kecskerágó, krumpli levele, kikerics, szarkaláb, kökörcsin, körömvirág, kövérke, leander, maszlag, ricinus, sisakvirág, tőzegrozmaring, ciklámen, csillagfürt, kankalin, klívia, konkoly, mandula, medvetalp, nadragulya, mikulásvirág, zsurló, tuja, őszikikerics, gyűszűvirág, hunyor, szarkaláb, szömörce, tiszafa, vadgesztenye.

Könnyen összetéveszthető mérges gombák;
büdös őzlábgomba
kerti susulyka
karbolszagú csiperke
húsbarnás őzlábgomba
hússzinű tölcsérgomba
fenolszagú csiperke
foltos susulyka
fehér pereszke
mezei tölcsérgomba
nagydög gomba
réti tölcsérgomba
rőt áltrifla
selymes döggomba
selymes susulyka
szappanszagu peresznye
tintaszagu csiperke
Viaszfehér tölcsérgomba
csengettyűgomba

A bácsi sosem járt iskolába, se írni se olvasni nem tud, mégis annyi bölcsesség szorult bele, amit máig irigylek. Az itt elhangzottak néprajzi, szociológiai és etnobotanikai vonatkozásai is fontos adalékként szolgálnak a rétköz emberének pontosabb megismeréséhez. Pár növényhez hozzá írtam utólag a latin nevét a könnyebb megkülönböztetés végett.

A Rétköz (b)irodalma

A Zempléntől délre és Szabolcstól északra volt egy hatalmas tenger, és végeláthatatlan lápvidék, melynek terjedelme századokig ismeretlen volt a világ előtt. Az öreg Tisza vette birodalmába a katlanszerű tájat még a magyarok bejövetele előtt, és azóta is bitorolja igazolják ezt az ős homoktorlaszok, mikre földvárak épültek a tatárjárás előtt. Ha egy-egy lápvártöredékről körülnéz a vándor, nádasok ingoványos rétek feküsznek közöttök,távolabb kákás dágványok, zsombékok csigatörmeléknek, fűlepte részein , s meleg porondjában teknősök rakják le féltőn tojásaikat. Az ilványos repedékeiben rohadt nedv szivárog, lombos árnyban tartják a nyír-, nyár- és égerfák, melyeknek lábait buja habokkal takarja be a réti nefelejcs. A nád rejtekében csikvarsák vannak a zsombékfészkek közt a gyékény buzogánya éktelenkedik. A nyilt vizen a béka-lencse tömött pázsítja lebeg a tószin alatt, bokros tátrány, nyulánk hajszállábú hinár, vagy hízott vizi indák szőnek hálót a víz alatt. A viz birodalma, a szél és madarak csúszó-mászókkal részvéttel köszöntik a félénk vendéget, s míg az remegve fut az ingatag habon nád- s buzgány pehelyt, száraz őszi levélt, port és fűmagokat hordogat rá a szél, csúszó-mászók rakják az új honra tojásaikat, s a vízi madarak serege reá költ. Az itteni lápvidéki népek cseretnek nevezik ezt a mostoha vidéket. Náddal benőtt helyet jelentett régen a cse-ret kifjezés. Sás- és kákatövek szövik össze a vizfelszinét. A rejtelmes vizivilág, a nád rengetegje fájdalmáról susog, szálló harmatával még az ég is megsiratja, s hajnalra könnyéből gyöngykoszorút fűz reá. A Koldbárdon hajdan véradó vezérek őrzék e határon szilaj barmaikat. E terület úra volt régen Deme (vezér) cser (éje), úgy éltek itt a szegény emberek mint az ég madarai. Vetés nélkül táplálkozik, mint a vízi madár. S e magára hagyott nép mégis életben maradt. Ha estve búcsút vesz a merengő vándor e világtól, alíg várja majd a reggelt hogy újra gyönyörködhessen ebben a mesebeli világban. Sok könyv és tanulmány illetve útleirás született a Rétközről. Sokféle képpen nevezték, volt nagyrét, nagyláp rétség, rétköz, de ember emlékezet óta a vizek birodalma volt, és a Tisza mentén elterülő nagyobb kiterjedésű vízjárta mocsaras, lápos, füves területet értettek rajta. Ahol a települések a rétek, mocsarak környezetéből kiemelkedő magaslatokon, dombokon jöttek létre. A kistáj részben vagy egészben 30 település (7 város, 23 közepes nagyságú község) határát foglalja magába A Rétköz tengerszint feletti magassága 94-103 méter között változik, 100 méter fölé csak a keleti, déli és a nyugati határvonalak mentén emelkedik a homokbuckás felszín. A legmagasabb pontja Szabolcsveresmartnál a 127,8 m Messzelátó-hegy, tájképileg a Rétköz legszebb része.

A Rétköz nagyrésze ártéri síkság holtmedrekkel, öntésképződményekkel, tőzeges síkláppal, löszös homokhátakkal, illetve futóhomokos hordalékkúpokkal. A tektonikai mozgások, és a folyók munkája és a szél meg az erózió alakította ilyenné. Aa Bereg-szatmári síkság, a Bodrogköz és a Rétköz területe erőteljes süllyedés eredménye. A legtöbb agyag-, iszap-, homoküledék a folyó mentén felhalmozódott, s ennek következtében folyóhátak képződtek. A Tisza medre kevésbé volt állandó, a folyó gyakran feltöltötte medrét, s emiatt szeszélyesen változtatta futási irányát. Erről az elhagyott folyómedrek tanúskodnak, amelyek 10-15 kilométeres sávban fordulnak elő. A Tisza elfoglalta ugyan az új medrét, de árvizeivel évről-évre hatalmas víztömeget juttatott a Rétköz területére, nagy mennyiségű iszapot, agyagot és homokot rakott le. A vízgyűjtő medencévé alakult Rétköz nagyrésze elmocsarasodott, elláposodott A láposodáshoz az is hozzájárult, hogy a folyó mellett fokozatosan épülő folyóhátak között rossz lefolyású területek alakultak ki, mivel a homokhátak megakadályozták az áradások után a vizek visszaáramlását a mederbe. A Tisza ismétlődő áradásai, a rossz lefolyási viszonyok csak növelték és állandósították a vízzel borított területeket. Az elöntések alól csak a homok-szigetek mentesültek, amelyeken az ember ősidők óta megtelepedett.

A Rétköz ősidők óta a XIX. század közepéig őrizte az ősi táj képét. Kuthy Lajos Hazai rejtelmek című munkájában egy óriási tengervíznek nevezi. A roppant nádasok gazdag növényzetben díszlenek, mint annyi zöld tartomány." Ő az utolsó szemtanú egyike, az ősi táj képét, pontos megfigyeléseit írói képességei jóvoltából az utókorra hagyta. Kiss Lajos A Rétköz c. tanulmányában" ezt olvashatjuk: „A Rétköz ... Hajdan 30, most részben, vagy egészben 28 község határát foglalja magába ez a mélyen fekvő terület, mely a Tisza évenkénti elöntésének helye volt, hova nemcsak a Tisza öntötte évezredek óta áradó vizét, de ide folyt a közel 50 méterrel magasabban fekvő Nyírség csapadékvize is hét völgyületen, miket még a talajvíz is táplált. Ez a sok víz annyira elárasztotta ezt a 142 444 holdnyi lapályt, hogy abból csak a többnyire a széleken keletkezett köz-ségek belterülete és határainak kisebb-nagyobb szigetei látszanak ki. A többi egy nagy láp, azaz náddal, kákával, gyékénnyel, sással benőtt lassan mozgó víz, helyi néven rétség. Feneketlen mélységnek tartották ezt az óriási ősrétet. ... Nyáron, ha itt-ott visszahúzódott, elapadt a víz, tavasszal ismét kicsapott, a Rétköz olyan lett, mint a tenger. ... A vizeket mérföldekre kiterjedő nádrengetegek választották el egymástól, hellyel-közzel erdőkkel, bokrokkal tarkítva. A szárazföld az ún. szigetek egyharmadát sem tették ki a roppant rét birodalmának. Jókai Mór is írt a Demecseri vándorló szigetekről, a Török világ Magyarországon című regényében; "Hát mikor az én demecseri legelőm mellé odahajt a szél egy úszó lápot, s szépen megnő rajta a fű, s mikor már megnőtt, akkor megint elfújja a szél a túlsó partra..." Kuthy Lajos: Hazai rejtelmek című munkájában; ...akármerre mentünk, csak nádat és vizet láthattunk, meg az eget." „A rétségben csak az idevaló pákász nép ismerte a járáskelést, más ember halálfia lett ha ide bemerészkedett. A katonaszökevényeknek,

meg a betyároknak itt volt biztos búvóhelyük. ... Száraz lábbal ritkán lehetett járni, még nagy szárazságban is.

Csolnakon közlekedtek a csillogó vízű ereken és más vízi utakon. ... Árvízkor a lakodalmas menet is csol-nakokban húzódott egyik faluból a másikba, így vitték a keresztelendőket a templomba, sőt még a halottakat is nyugvóhelyére. Érthető így a csónak formáju fejfa is." A rétközi ember a Tisza áradásakor 60-70 kilométerre is elcsónakázott, leggyakrabban Hegyaljáig, sőt le Szegedig szállíthatta az árulnivalóit. A mai ember el sem tudja képzelni, milyen élet volt itt. Hihetetlennek látszik manapság, hogy ilyen mostoha környezetben éltek emberek. Édesapám azt mondta egyszer; nem volt időnk siránkozni olyan sok volt a tennivaló, vagyis nem vettek tudomást a környező világról, élték a hétköznapokat. A mocsárból szigetként kiemelkedő települések lakóinak életét a mostoha környezet szabta meg. A szántóföld nagyon kevés volt, csupán a tavak, mocsarak között kisebb elszigetelt homokhátakat, maradékgerinceket, valamint a Nyírség területéről félszigetszerűen benyúló homokbuckákat, homokhátakat művelték. A rét és a legelő viszont jelentős területeket foglalt el, ezért az állattartás nagyobb szerepet játszott, mint a földművelés, s ezen kívül a halászat, vadászat is megélhetési forrást jelentett. Nyomokban fellelhetők ma is a mélyebb területeken a Rétközi táj utolsó nyomai.

Forrás; KUTHY LAJOS; HAZAI REJTELMEK, MÁSODIK KÖTET, XXVIII., (A beszterecz lápvidék.) https://mek.oszk.hu/07500/07552/html/02.htm

A Rétség titkai
A Rétséget mamár Rétköznek nevezik, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye egyik máig feltáratlan tája, a Tisza felső szakaszának szabolcsi mélyártere. Helyi neve Rétség volt, amin elsősorban a Tisza közelében fekvő leginkább mocsaras területet értették. A láp növényzetét nagyrészt nád, sás, gyékény alkotja, mely növényeknek erős, jól sarjadó és rhizómákat növesztő gyökérzete van. Ez a gyökérrendszer az évről évre termelődő és elszáradó növényi részeket megköti és behálózza, egy vízen lebegő, korhadó növénytakarót hozva létre. Ilyen módon a vízben lebegő szerves és ásványi eredetű tápanyagokat előbb növényi anyagokká, majd lebegő, korhadó, lassan érő úszóláp-talajjá, lebegő tőzeggé alakítja a gyökérzet, és hosszú időre kivonja a tápanyag-körforgásból. A lebegő gyepszőnyeg gyökérrendszere nem rögzül a folyó medréhez, így a növényszőnyeg egészen nagy darabja is megváltoztathatja helyét a víz áramlási viszonyainak módosulása miatt. Mivel az úszólápok növényzete képes megkötni a vízben oldott tápanyagot, víztisztító szerepe is jelentős. Amennyiben azonban túl sok szennyező anyag és lebegő, ülepedő hordalék és iszap kerül a vízbe, fennáll a veszélye annak, hogy az úszólápok gyökérzete a meder aljához rögzül, és az iszapba, majd a mederfenék kavicsos agyagjához rögzülve végleg lehorgonyozza az úszó növénytakarót. Ilyenkor az úszólápot jellemző természetes folyamatok módosulnak, és a rögzült növénytömegben különböző rothadási

folyamatok indulhatnak el. A kavicszátony belső felén részben még úszó, részben azonban már lehorgonyzott, mederfenékhez rögzülő úszólápdarabok találhatók. Ezeknek gyökérzete vastag iszaprétegbe ágyazódik, a nádasban látható csónakázó utakban a vízmélység nem több fél méternél. Az eredeti úszólápok növényzetének nagyobb részét elsősorban nád alkotja. Amennyiben az úszóláp lehorgonyoz a mederhez és feliszapolódása is elkezdődik, csökken a vízborítás mélysége. Ilyenkor előtör a gyékény, és hosszabb idő alatt fokozatosan háttérbe szorítja a nádat. A feltöltődés előrehaladottabb fázisában lévő, iszaposabb területeken már zsombékosok is láthatók, amelyek szilárdabb talajt sejtetnek, mint a nádasok, de ez nincs így. A zsombékok között mély, rothadó iszapréteg található, csak becsülhető mélységgel, amely nem bírna megtartani egy embert, azonban a nádi élőlényeknek, fiókáikat itt nevelő fészkelő madaraknak pont ezért nyújt biztonságos élőhelyet. A láprétek olyan fátlan növénytársulások, amelyek gyökérszintjében a gyakori vízelöntés miatt reduktív körülmények alakulnak ki. A lápoktól főleg abban különböznek, hogy növényzetük uralkodó fajai nem a tőzegmohák, hanem különböző palkafélék, így a láprétek alatt sástőzeg képződik. Mikroklímájuk a szokásosnál általában hűvösebb és kiegyenlítettebb, így a Kárpát-medencében számos jégkorszaki maradványfajnak nyújtanak utolsó menedéket. Az ún. "lábas" fák: a fató, a gyökértő és a törzs alsó részére mohás bevonat települ sással, páfránnyal. Jellemző fajai: enyves éger , magyar kőris , magas kőris , hamvas fűz , kutyabenge , nyúlánk sás, szálkás pajzsika , tőzegpáfrány . A rendszerint 50–70 cm-es, ritkán cserélődő víz nyár végére leapad, ilyenkor látszik, hogy a kiszélesedett tövű fák a gyökérzetükön("lábas égerek"). A mocsár növényekkel sűrűn benőtt állóvíz, amelyet néhol egybefüggő, mozdulatlan víztükör borít. Sík vidéken, a felszín teknőszerű mélyedéseiben keletkezik, amelyekben a csapadékvíz meggyűlik, és sem lefolyni, sem a vízzáró talajba beszivárogni nem tud. Az alföldek és a széles folyóvölgyek, különösen a kis esésű torkolati szakaszok jellegzetes állóvize.Néhol éles határt vonni a tó és a mocsár közt alig lehet, a tavak szélein gyakoriak a mocsarak, amelyeknek a kiterjedése a tó vízállásával változik. Hasonlóképpen a szabályozatlan folyók vize is mocsarakat hozhat létre. Leginkább a folyók deltavidékét lepi el a víz, mely sós, ha a tenger dagálya visszaduzzasztja, és édes, ha csak a folyó árvizéből táplálkozik. Az Alföldön a folyók szabályozása előtt igen nagy területeket borítottak el a mocsarak, melyeket mezőgazdasági célokból, az ökológiai szempontok mellőzésével jórészt lecsapoltak. A sekély mocsarat gyakran teljesen belepi a növényzet.Ugyancsak folyamatos a mocsár és a láp átmenete, amit jelez, hogy a népnyelvben mindkettőt berek, turjány, hany és örjeg néven is említik. A „mocsár” szó a köznyelvben általában jelent mindenféle kiterjedt, állandó nyílt víztükör nélküli vizenyős területet (így a lápokat is). Tudományos jelentése ennél szűkebb: a geobotanikában a láp olyan vizes élőhely, ahol tőzeg képződik és rakódik le. A mocsárban nem képződik tőzeg — vagy ha igen, az rendszeresen el is bomlik. A köznyelv gyakran mocsárnak nevez mindenféle olyan vizenyős területet, (így a lápokat is), amelyben nincs kiterjedt, összefüggő, állandó nyílt víztükör. Nehéz elképzelni, hogy a jégkorszak végén a Rétköz felszínét is a nyírségihez hasonló délceg buckák uralták. Ezt követően azonban a

terület (a Bodrogközzel együtt) környezetéhez képest jelentősen (15-25 méterrel) süllyedni kezdett. Ennek következtében jelent meg a területen a Tisza, amely kanyargózó mozgásával a magasabb felszíneket letarolta, szigetekké tagolta, az alacsonyabbakat pedig a hegyekből hozott hatalmas mennyiségű hordalékával töltötte fel. Így alakult ki az a hatalmas medence, mely ma a Rétköz központi részét alkotja. Bár az egykori megsüllyedt buckák emlékeként a felszín máig enyhén hullámos, komolyabb homokhegyek csak a tájegység peremi részein (a déli, Nyírség felőli oldalon, és északon, Dombrád és Döge között) találhatók. Sokan úgy képzelik, hogy a Tisza, (a szabályozások előtt) a Rétközt mint egy lavórt feltöltötte, elmocsarasította, majd a tokaji kapu irányában távozott. Korántsem így működött a dolog. Az enyhén hullámos felszínű medencébe a folyó vize több kisebb, sajátos hálózatba szerveződő mederrel rendelkező ágon, éren (Szebecse, Kis-Tisza, stb.) át érkezett, fokozatosan töltve fel az itt található tavakat, lápokat, réteket, ám szárazon hagyva a kisebb kiemelkedéseket. Apadáskor aztán ugyanezek a medrek vezették vissza a fölös vizeket a Tiszába. Sőt, a Nyírség felől, a buckavölgyek időszakos „folyásaiban” érkező vizek is ezeken át távoztak a területről. Ebben az időszakban még kiterjedt erdőségek, úszólápok, nádasok, zsombékosok, és sekély tavak uralták a tájat. A Rétköz ősi vízivilága tehát egy bonyolult, de jól szabályozott ökoszisztémába szerveződött. Olyanba, amibe az ember is jól be tudott illeszkedni. Az Alföld ártéri régióiban - így a Rétközben is - a zabolátlan áradások, a pusztító vizek, a levegőt is mérgező visszamaradó posványok szinte élhetetlenné tették a tájat. Vajon mi az oka annak mégis, hogy régészeti kutatások alapján a kőkorszak óta gyakorlatilag minden megjelenő nép, kultúra (így a honfoglaló magyarok is) legnagyobb előszeretettel az ártereken telepedett meg? Valószínűleg nem ők tévedtek. A közelmúlt kutatásai arra utalnak, hogy őseink tudatosan, okszerű finom beavatkozásokon alapuló tájhasználattal termékennyé és lakhatóvá tették a nem is olyan szeszélyes folyók árterét. E szerint a koncepció szerint az úgynevezett ártéri-, vagy fokgazdálkodás a Kárpát-medence nagy síksági folyói mentén általánosan elterjedt volt a középkorban. Ennek elve - nagyon leegyszerűsítve - az volt, hogy az ártér természetes ereit, medreit, laposait (illetve magát a folyót) ásott erekkel (ún. fokokkal) kapcsolták össze, így kormányozva a vizek folyását áradás és apadás idején. A víz ezáltal szabályozottan, kiegyenlített módon jutott az ártér különböző térszínű részeibe, s a visszavezetés is a megfelelő időben és mértékben történt. A fokok működtetése, valamint az alkalmazkodó tájgazdálkodás révén biztosították, hogy a vizek egy-egy területen csak a szükséges időszakban és mennyiségben legyenek jelen. A települések, szántók szárazon maradtak, a kaszálók, legelők, gyümölcsösök, erdők rövidebb idejű megtermékenyítő elöntést kaptak, a nádasokban és a halak ívását szolgáló tavakban pedig huzamosabban megmaradhatott a víz. Különösen hatékony és fenntartható gazdálkodást jelentett ez a halászat terén. A további ártéri haszonvételek (csíkászat, méhészet, sulyomszedés, nádvágás, nadály- és teknősbékafogás, stb.) a hagyományos mezőgazdálkodás mellett kiegyensúlyozott megélhetést nyújthattak az itt lakóknak. Sokan hajlamosak egyfajta földi paradicsomnak tekinteni ezt az időszakot. Meglehet, ez túlzás, és sok a kérdőjel a fokgazdálkodás valós jelentőségével kapcsolatban, mégis

biztosak lehetünk abban, hogy őseink nem véletlenül szerettek az ártereken megtelepedni. A nagyfokú együttműködésen, a rétek és vizek közös használatán, a jobbágyság jelentős önállóságán alapuló ártéri gazdálkodás szükségszerűen tűnt el az egyre mohóbb nemesség XVIII. századi „öntudatra ébredésével", a jobbágyság terheinek növelésével, A Rétköz mentén a Tisza ma is mozgásban van: építi és bontja partjait. A vízben még szép számmal élnek olyan ritka, érzékeny bennszülött halfajok, mint a fokozottan védett magyar és német bucó. A folyamatosan épülő, lassan vándorló és feltöltődő homokpadokon a füzes-nyaras galériaerdők spontán módon születnek újjá, míg a meredek szakadópartok számos ritka élőlény, köztük a hungarikumnak számító tiszavirág, vagy a világszerte megritkult partifecske jelentős állományai számára nyújtanak otthont. A még megmaradt vadregényes füzesek, nyarasok idős állományaiban költ a fekete gólya és a nagy fülemüle. A szórványosan előforduló tölgyeskőrises-gyertyános erdőfoltok azoknak a rengetegeknek a leszármazottai, melyek még a XVIII. század végén is nagy kiterjedésben borították a Rétköz területét. Az erdők és a rétek védett ékessége a nyári tőzike és az ősszel virágzó tiszaparti margitvirág. A hullámtér változatosságához és természetes működéséhez nélkülözhetetlenek a halak ívásában is jelentős szerepet játszó tündérrózsás-sulymos holtágak, és a nyárra kiszáradó sekély tavacskák. Az alkalmazkodó tájhasználat hírmondói a hullámtéri gyümölcsösök. Vidékünkön főként almát, diót, körtét, szilvát termesztenek az áradások által rendszeresen megtermékenyített, kiegyenlített klímájú területen. A sajnos egyre inkább elhanyagolt „dzsungelgyümölcsösökben" sokfelé találkozhatunk elfeledett tájfajták idős, egészséges példányaival. A Rétköz valaha hazánk egyik legnagyobb lápvidéke volt. A tartós vízborításban a nád, sás, gyékény szerves anyagai nem bomlanak le, hanem vastag tőzegrétegként halmozódnak fel. Az így keletkező láp sokszor a víz tetejére emelkedik: ezeken az úszólápokon egykor legeltetés és kaszálás is folyt. A Rétközben nem egyszer előfordult, hogy a lápon legelésző gulyát átfújta a szél a szomszéd falu határába! Mára alig pár száz hektárnyi hírmondója maradt az egykori lápoknak, úszó változatukkal pedig csak egyetlen helyen találkozhatunk. Pedig a lápi tőzeg a légköri szén-dioxid egyik legfontosabb megkötője (a most kibányászott kőszénmezők is lápi körülmények között képződtek évmilliókkal ezelőtt), így fontos tényezője a klímaegyensúlynak. A Rétköz lecsapolása után kiszáradó, levegőre jutott tőzegből sok ezer év megkötött szén-dioxidja jutott a légkörbe, és sokfelé ma is rendszeresen leégetik a területeket. Emellett a lápok a talajvíz természetes tárolói, befogadói. A tőzeges talajú lápmedencék szivacsos tőzegrétegükben nagy mennyiségű vizet raktároznak el, s száraz időben mérséklik környezetük víz- és párahiányát. De a lápok élővilága is igazán egyedülálló. Hatalmas élményt nyújtanak az emberes méretű zsombékosok, „rakottyával", füzesekkel tarkított nádas-gyékényesek (régi
elnevezéssel: a cseret). Számos ritka, védett fajunk kizárólag a tartós vízborítású lápokban él. Közéjük tartozik a fehér virágú hínárszőnyeget alkotó békaliliom, a kúszó tövű lápi csalán, a zsombékokra föltekergőző mocsári lednek. A legháborítatlanabb lápok belseje pedig olyan ritka madarak menedéke és fészkelőhelye, mint a fokozottan védett vörösgém.

S vajon mi maradt a Rétköz területét egykor behálózó erekből, a Tisza vizét elosztó mellékágakból? Sajnos igen kevés: a Szebecse, Sebesdek, Zovány, Járat, Csenger, KisTisza úgy eltűntek, hogy szinte még a nevük is feledésbe merült. A legtöbb mederszakasz megsemmisült, legfeljebb a szántók kisebb árkai jelzik az egykori folyás helyét. Sajátos módon az egykori erek világából a tájegység legnagyobb belvízelvezető „műtárgya", a Belfőcsatorna őrizte meg a legtöbbet. Ezt a csatornát az 1860-as években ásták meg, azonban - szerencsénkre - néhol kilométeres, máshol pár száz méteres szakaszon a Kis-Tisza és a Szebecse természetes medrét vették igénybe. Ezeken a természetes kanyargósságukról megismerhető helyeken csodálatos módon az élővilág is sokat megőrzött ősi arculatából: nyárra a sárga vízitök, a védett (s egykor a rétközi ember mindennapi étkezésében is fontos szerepet játszó) sulyom, a tüskés levelű kolokán, a békatutaj, a nyílfű, s számos más, a láptavi hínárnövényzetet idéző ritkaság lepi el a felszínt. Ezek a szakaszok remek búvóhelyet jelentenek a mocsári teknős és a vidra számára, a madarak közül pedig a vízitök kiterülő levelein taposó vízityúkfélékkel találkozhatunk nagy tömegben. Jobb sorsra érdemes holt medrek többfelé is akadnak. Többnyire keskeny nádas sávként kanyarognak rétek, rosszabb esetben a szántók mélyedéseiben. Mint zöld folyosók, jelentős szerepük lehet, s nem egy esetben bizonyos szakaszaik önmagukban is értékes, ritka élőhelyeknek (hínarasok, fűzlápok) adnak otthont A Rétköz nevét adó „rét" szavunk egykor vízzel borított nádas, lápos rengeteget jelentett. Mára a tájegység neve új értelmet nyert. A Rétköz legjellemzőbb élőhelyei ugyanis a füzes ligetekkel tarkított füves-sásos legelők, kaszálók: a mai értelemben vett rétek. Jelenleg több ezer hektárt borítanak ezek a tavasszal sekély vízzel borított, nyárra kiszáradó területek. Az ármentesítést megelőző időkben hasonló élőhelyek biztosították a Rétközben a megélhetés egyik fő forrását, a szarvasmarha- és lótenyésztést. Az akkori ridegebb tartáshoz alkalmazkodott fajták jól hasznosították a savanyúfüvű, lápos, zsombékos, nádas foltokkal tarkított réteket. Ez a területhasznosítás biztosította és biztosítja a mai napig a Rétköz három védett orchideafajának fennmaradását is. Közülük leggyakoribb a - kizárólag a Kárpát-medencében élő - pompás kosbor, de egy-egy helyen a hússzínű ujjaskosbor illetve a mocsári nőszőfű is fellelhető. A Rétköz különleges sajátossága, hogy - alföldi viszonyok között meglepő módon - hegyvidéki elterjedésű növények is élnek a réteken. Ilyen faj az erdeikáka, a védett bánsági sás és az óriási termetű mocsári csorbóka. A vadon élő állatfajok közül ezeken a réteken keresi élelmét a minden településen fészket rakó fehér gólya. Mára az országos tendenciának megfelelően a Rétközben is egyre kevesebb a jószág, s a jelenlegi kényesebb fajták számára sem igazán kedvezőek az itteni feltételek. Amennyiben növekszik az igény a szívósabb hazai fajtákból előállított minőségi élelmiszerre, úgy a jövőbe irányuló befektetés lehet a Rétköz természeti értékekben gazdag legelőinek, kaszálóinak megőrzése Az Alföld sajátos (tőlünk nyugatra már elő sem forduló) természetes élőhelyei a szikesek. Olyan területeken alakulnak ki, ahol a talajvíz sajátos mozgása és a nagyfokú párologtatás miatt a sók felhalmozódnak a talaj felső rétegében. A szikeseken igen különleges és gazdag élővilág fordul elő (gondoljunk csak a Hortobágyra!), ezért hazánkban ma minden szikes tó védett területnek

minősül. A szikesek a ritka élőhelyek közé tartoznak a Rétközben, mégis érthetetlen módon - hisz művelésre nem alkalmasak - gyakran esnek beszántás áldozatává. Főként a Nyírséghez közeli, nyugati-déli peremterületeken fordulnak elő szikes tavak, rétek, legelők. A jellemző tavaszi vízborítás után az ilyen területek legsósabb részei nyárra „kivirágoznak", azaz felszínre kerül a fehér szikső. A vonuló madarak - elsősorban tavasszal - előszeretettel keresik fel a tocsogós felszíneket. Az itt élő különleges növények között említendő az aprócska egérfarkfű, a megyénkben csak a rétközi szikesekről ismert árpasás, illetve a kárpát-medencei bennszülött sziki őszirózsa. Őseink nagyra becsülték a szikes tavakat. 1772-ben így nyilatkoztak a helybeli jobbágyok: „Itató vizek bővségesen vannak, mégpedig oly sós tók is találtatnak, melyek mía az marhának só nem kívántatik". Nyáron a kiszáradt mederből a szikső összesöpörték, és szappant főztek belőle. A természeti és kulturális örökség sokszor nem választható el egymástól. Ennek legékesebb példái a kunhalmok. A Kárpát-medencében, valamint a tőlünk keletre eső eurázsiai sztyeppéken a történelem előtti időkben (Kr. e. 2-3000 éve) élő lovas népek sajátos mementókat hagytak maguk után. Temetkezési szokásaiknak megfelelően a sír fölé (kivált magas rangú elhunytak esetében) szabályos földhalmot emeltek. Ennek magassága több esetben meghaladta a tíz métert, átmérője akár 100 méter is lehetett. Ezeket a sírhalmokat - szaknyelven kurgánokat - hazai szóhasználatban némileg félrevezetően kunhalomnak hívjuk. A Nagyalföldön történeti adatokon alapuló becslések szerint több tízezer lehetett belőlük; mára sajnos csupán néhány ezret ismerünk. Az elmúlt évezredek (de főként az utolsó száz év) többségüket elpusztította. A ma ismert kunhalmok többsége - jóllehet a törvény kivétel nélkül természetvédelmi oltalmat biztosít számukra - is csupán néhány méter magas, a folyamatos szántás, elhordás miatt alig felismerhető. A Rétköz területén (a tájegység nyugati felén) tucatnyi kurgán található. Közéjük tartozik hazánk egyik legszebb, legépebb kurgánja, a 12 méter magas ibrányi Fekete-halom, melynek régészeti feltárását a megye nemzetközi hírű polihisztora, Jósa András kezdte meg. Különlegessége, hogy egy olyan védett növény - a macskahere - él rajta, amely a Rétközben egyetlen más helyen sem található meg. Sajnos a többi kunhalmunk rosszabb állapotban van, de például a közeli Balota-halom, vagy a vasmegyeri Apáti-hegy nevű (valaha Árpád-kori templomnak is helyt adó) kurgán szintén jelentős tájképi élményt nyújt. A Rétközben nem is oly régen még kiterjedt erdőségek voltak. A XVIII. század végén az itt lakók még nagy tölgyes, kőrises, sziles, gyertyános erdőkről számoltak be. Mára hírmondó sem maradt ezekből, csupán a hullámtér őriz néhány kis foltot belőlük. Bár a belvízzel érintett területek sok helyen alkalmasak volnának őshonos fafajú erdőtelepítésre napjainkban is, ilyesmivel mégis ritkán találkozni. Az ármentesített területen a fás növényzetet (a telepített tájidegen ültetvények: akácosok, hibrid nyarasok mellett) a réteken, legelőkön, lápokban, útszéleken, árokparton álló füzek és nyarak jelentik. Szerencsére ezekből még elég sok van, s nem egy tiszteletet érdemlő korú és méretű példányt is találunk közöttük. A legnagyobb faóriások suhanc korukban minden bizonnyal még látták a „régi Rétközt", a vizek világát. A Rétköz fűzfái, nyárfái nem csupán a szemnek szépek. Az idős

fák odvai, lombkoronájuk ága-boga sok madárnak, kisemlősnek ad otthont. Árnyékuk a legelő jószágnak és gazdájuknak is enyhet ad. Éppen ezért fájó, hogy egyre többet vágnak ki közülük, s pótlásukról csak ritkán gondoskodnak. A cserjés-bokros növényzet sok helyen felüti fejét. A nedves, lápos területeken legjellemzőbb a rekettyefűz (a „rakottya”), amely gömbölyded, hamvaszöld bokorcsoportjaival a rétközi táj egyik jellemző eleme. Az ártéri méhészetben jelentős szerepe volt, mert barkáit szívesen látogatják a méhek, s vastag vesszőit kas fonására használták. Őstermészetről a Rétközben ma már sehol sem beszélhetünk, mégis jól felismerhetők azok az élőhelyek, amelyek a táj valódi arculatát őrzik. Mellettük azonban nagy arányban találhatók olyan területek is, ahol az erőteljesebb emberi beavatkozás miatt lényegesen szegényesebb, a táj eredeti jellegzetességeit sokkal kevésbé tükröző életközösséget találunk. Ilyenek a mesterségesen létrehozott halastavak, víztározók élőhelyei. A térség legnagyobb vízteste, a belvízvédelmi és horgászati célokat szolgáló Rétközi-tó helyén húsz éve még nagy kiterjedésű láp volt. Most a mesterségesen szabályozott mennyiségű, olykor szennyezéssel is terhelt víztestben ugyan élnek védett fajok (sulyom, vidra), és az eldugott öblökben a madárvilág is jelentős, sok évtized kell még a természeteshez közel álló biológiai sokféleség kialakulásához. A szegényes élőhelyek közé tartozik a Rétköz másodlagosan újjáéledt mocsarainak egy része is. Nagy kiterjedésben találunk ugyanis olyan nádasokat, melyek helyén akár még 5-10 éve is szántóföld díszlett. A nagy költséggel létrehozott alagcsöves lecsapolórendszer, a szivattyúk, árkok, átereszek működtetése és karbantartása egyre kevésbé éri meg a gazdálkodóknak. Néhány év alatt ezeket a helyeket újra birtokba veszi a víz és az élővilág. A parlag-mocsarakon azonban csak szegényes nádasok jönnek létre. Ennek ellenére ezek jelentőségét így sem szabad alábecsülni, hiszen sokfelé ezek a természet utolsó megmaradt szigetei. Ha hagyjuk érvényesülni a természetes folyamatokat, idővel gazdag madárvilág alakul ki a másodlagos mocsarakban, védett növényeink közül pedig a bennszülött kisfészkű aszat talál otthonra ezeken a területeken Jelenleg a természeti erőforrások túlzott használata jellemző a Rétközben, de már láthatók ennek korlátai. Az elmúlt másfél évszázad - érthető - küzdelme a kenyértermő földért, s a ma sem könnyű megélhetés kényszerei a táj lételemét adó víz egyoldalú és túlzott elvezetését eredményezték. Újabb fenyegetést jelentenek a klímaváltozással járó időjárási szélsőségek, a rekordokat döntő árhullámok, és az agresszíven terjedő tájidegen gyomok (az Amerikából származó magas aranyvessző és a gyalogakác több száz hektáron hódít a réteken, parlagokon, erdőtelepítésekben). Meggyőződésünk, hogy a természeti erőforrásokkal - mindenekelőtt a vízzel - való okszerűbb, fenntartható gazdálkodás együttesen szolgálná mind az itt élő emberek jólétét, mind a természeti értékek fennmaradását. Sokhelyütt már ma sincs elegendő gazdasági erőforrás a belvízelvezető rendszerek fenntartására: egyre többfelé tapasztalható a visszamocsarasodás, az egykori tófenekek, lápok művelésének felhagyása. A természet védelme a Rétközben tehát nem öncél, hanem szükségszerűség és egyben új lehetőség. Milyen előrelépési irányok vázolhatók fel ennek szellemében? ! A tájegység természeti kincsei lehetőséget nyújthatnak munkahelyteremtő, megélhetést segítő

ökoturisztikai fejlesztésekre. Természeti területek helyi védetté nyilvánításával (ami a települési önkormányzatok jogköre) növelhető a település vonzereje. ! Bizonyos természeti területek, vizes élőhelyek fenntartására (különösen védett, és Natura 2000-es területeken) támogatások vehetők igénybe. ! A helyi adottságokra épülő, a természeti erőforrásokkal összhangban levő (bio)gazdálkodással tájjellegű és minőségi, újabb piaci szegmenst kihasználó termékeket lehet előállítani. ! Belvizes területeken a szántóművelésnek ésszerű alternatívája az őshonos fafajú erdőtelepítés, amely hosszú távú gazdálkodásra és megélhetésre nyújt lehetőséget.

Lásd még; http://szabolaszloistvan.blogspot.com/2022/06/a-tisza-volt-az-ur.html

Borsava (Borsóvá)
Kék, Beszterec, Demecser, Gégény, Berkesz, Székely, Lack-teleke történelmi műltja összeforrot a közös sorsuk a Rétság és a Borsava várispánság révén. Berkeszről már 1341. jun. 14.-én találunk említést. A ma Beregnek nevezett, régen Rétségnek, majd Rétságnak nevezett területet Borsava vármegyének nevezték a tatárjárás korában. Írásos emlékek 1241előtt emlitik. Az Árpád-kori Borsóvá határmegye (marchia) a Kárpát-medence északkeleti részén feküdt. Területére, kiterjedésére nézve már kezdetben sem volt egységes álláspont. (Botka Tivadar 1870, Györffy György 1958) „A XIII. századig fennálló Borsóvá megye területét a megye megjelölésekből, a borsovai várbirtok elterjedéséből és a borsovai esperesség kiterjedéséből pontosan megállajuthatjuk. "u A felsorolt forrásokból egyértelműen kiderül, hogy Borsóvá megye nemcsak a későbbi Bereg megyét foglalta magába, de a Tiszától nyugatra és délre elterülő Felső-Szabolcsot, a későbbi kisvárdai alesperesség területét is, ebben a Borsovai esperesség iratai az irányadók. Érdekesség, hogy Myrgusd vagy Mérgesd eltűnt a térképről örökös híján. A Tiszának és vízgyűjtőinek áradásakor a szétterülő víztömeg csak a gorondokat, homokhátakat kímélte meg, az ár levonulása után halászásra is alkalmas tavak, mocsaras vízfelületek, berkek maradtak
vissza.

Az árpádkori Rétköz területén tavak és szigetek sokasága tarkított a a tájat, közöttük száraz szigetek és félszigetek, úgynevezett gorondok, továbbá közök, a folyókanyarulatokban szegek húzódtak meg. A vízparti emelkedettebb helyeket tetőnek , főnek hívták. A Tisz a és a vele összefüggő vizek apadásakor
szigetkaszálók bukkantak ki a víztengerből, morotvák mocsarak, vizes berkek, fertők és dagonyák
maradtak vissza. A Tiszától távoleső hátasabb részeken lefolyástalan erek, tavak keletkeztek a határjárásokban pedig egyre gyakrabban fordulnak elő homokdombok, halmok, hátak
ligetek, és szárazvölgyek. A megye fafajtáiból legtöbbször a tölgyet említik, nemcsak kereszttel jelzett

határjelként, de irtott erdőként is. A vizes helyeket kedvelő fűz, nyír, nyár, éger és szil,határozta meg
területünk erdőtakaróját. Az erdők mellett rengeteg bokros, tövises hely, lénia valamint rekettyés található egy-egy falu határában, s feltűnik a som, a vadkomló neve, itt-ott gyümölcsfa, legtöbbször körte gazdagította a növénytakarót. Sok árulkodó név bújik meg az évezredes dokumentumokban;
kolobar, humukzug, moluntaua malomtava, Ticia,fyezes, 1329 laktelek,vereshid, bokroshid,eleuthow előtó,kyraltoua,koldbard,daganas dagonyás,

Az Úr megtestesülésének kilencszázharmadik esztendejében Árpád vezér elküldvén seregeit, az egész földet, amely a Tisza és a Bodrog közé esik Ugocsáig, minden lakójával együtt elfoglalta. Borsova várát ostrom alá fogta, harmadnapra harccal bevette, falait lerombolta, és Salán vezér katonáit, akiket ott talált, bilincsbe verve Hung várába vezettette. Mialatt több napon át ott időztek, a vezér és övéi látták a föld termékenységét, mindenféle vad bőségét, meg azt, hogy milyen gazdag halban a Tisza és a Bodrog folyam: s ezért a földet kimondhatatlanul megszerették. Végre pedig, midőn mindezt, ami történt, Salán vezér futva elmenekült embereitől meghallotta, kezet nem merészelt emelni. Hanem bolgár szokás szerint követeket küldve elkezdett fenyegetőzni: Árpádot csúfondárosan Hungvária vezéreként üdvözölte, embereit gúnyosan hungvárusoknak nevezte...(ANONYMUS (12. - 13. sz.) GESTA HUNGARORUM) Ekőcs vitéz gyámhatósága alá került a honfoglaláskor a terület. A Borsva birtok a 13. században szünt meg, hála a Gut Keledek prédálásának. Az 1333 5. pápai tized jegyzékben még fellelhetők a kiváltságok nyomai. A főesperességnek 33 plébániája van a Borsva birtokon, köztük Demetser, Téth. A földvárak voltak az ország legutolsó védvárai, azontúl már csak figyelő őrök kémlelték a messzeséget, erre utal a koldbárd hely a Demecseri földvár közelében. A bárd nem az angolból átvett kifejezés, inkább a magyar baltából származtatják. A földvárak mint síkvárak a tatárok által könnyen bevehetők voltak ezért pusztulásra lettek ítélve. Rengeteg falu vált névtelenné a tatárjárás után ami a várispánság vesztét okozta. Szlávok besenyők népesítették be az elhagyott és a király általelajándékozott szellemfalvakat. A hírhedt Gut-Keled német vagy szász Hohenstauf vitézek(István országbíró). Péter főispán (1067 Aba nemzettég 1267)korában, akik ajándékba kapták, teljesen leribolták a várispánságot, Tas és Szabolcs tétlenül nézte végig. Az Ubul nemzetségből nőtt ki a Kállay család vagy Bolok-Simán nemzettség és a Semjén család. Meg kell említenünk még a Karászi nemzetséget is, akik Kemendevecser (1269 Pud Simon fia Demeter, talán róla nevezik át Demetsernek), Keek, Tas, pap, Laktelek. Karászi Sándor Szabolcsi főispán 1210-ben. Jákő nemzetség Székely.

Demecser: Földesúri allódium, állatállományban: juh, sertés, cenzus(becslés) a töröké. A 14. század után, a késő középkorban az allódium jelentette a saját kezelésben maradt földesúri birtokot. A cenzus mint vagyonbecslés, adóbecslés, adó a jövedelem után. A választáshoz vagy választhatósághoz szükséges bizonyos meghatározott vagyon vagy

jövedelem megléte szükségeltetik. Bona Valentini Putnoky confiscata" (Összeírás: kúria és gazdasági épületei, postfunduália, erdő, szőlő, subditusok száma, neve, állataik.) Készítette: Kiszel Márton uradalmi provisor. Demecseren kúria, nagysága, leírása. Istálló 8 lóra, hosszúsága. Kúria előtt két új ház. Szántók, magyar nevekkel, befogadóképességük. – Káposztáskert, hozama. Másik kert alma, szilva és más gyümölcsfákkal. Kaszáló, szénahozama. – Makkos erdők, jó időben sok disznó hízlalható. Szabad kocsma. – Jobbágyok névvel, fiak neve. Állatállományuk: ökrök, tehenek, borjak, disznók. Telkük nagysága. Elhagyott ház, telek névvel. Censust nem adnak; szolgálni parancs szerint tartoznak. Liszkán két szőlő, magyar névvel. Többi helyeken 1 jobbágy (Lusankán 2), Demecserre robotolnak, vagy elhagyottak. – Demecseren jobbágyok névvel. fiak neve. Állatállományuk: csak ökreik, teheneik, méheik vannak. Mindenki egésztelkes. Majorsági földek három határban, nagyságuk. Rétek. Szentandrási pusztán egy sessio, rét, szénahozama. Liszkai hegyen két szőlő, magyar névvel, hozamuk. Putnoky Bálint konfiskált javai. (Szabolcs, Gömör m.): Demetzer

Források;

1280: p. Budutou, ifi C-u de Bursua . . . iuxta Tysciam F. V/3. 60. 20
1282: t. Kuskyrch, .. . in C-u de Borsua W. IX. 333., Reg. Arp. II/2-3 . 3153. reg. 21
1268/366: t. dicta Kaak erat iob-um Gastri de Bursua, . . . in provincia de Zabouch W. VIII. 199. 22
1284: t. . . . pozdum castrensium de Burzua vacuas et habitatoribus destitutax H. Vlí. 185.,
Reg. Arp. I.t/2 — 3. 3307. reg.; 1282/319: t-m Gastri nostri Borsua adiacentem in G-u
de Zotmar existentem Myrgusd W. IX. 329.
1409: t. Borsowa Zs. II/2. 0892. reg. 1410: p. Borsuus Z. VI. 395.
1325/332:pise. Humukzug A. IT. 230., 1333: Z. I. 412. Laktelek, Kék ;

Csak egy fürtszőlő

Jókai Mór örök igazsága; „Aki szőlőt ültet, nagyurat vesz magának.” Dédnagyapám mint Jókai egy istent imádott Dionüszosz volt a neve, aki a szőlő a bor és a mámor görög istene, akit gyakran ábrázolták fején szőlő leveleiből font koszorúval, kezében boros pohárral. Száz éve már hogy dédnagyapa az öreg homokos Demecseri szőlődombra telepítette ezeket a ma már divatja múlt régi szőlőfajtákat. Feri, Otelló, Noah, Izabella, Delavári. Nagyapa folytatta öregapja munkáját, és művelte gondozta a szőlőt, kapálta a forró homokot a tűző napon, cipelte fel a dombra a permetezőt, mert a kút mindig kiszáradt, metszegette, kötözte, babusgatta. Az élete volt a szőlő. Úgy nevelkedett, hogy a földet tisztelni, becsülni kell és művelni, csodát tett minden éven a forró homokkal. Míg nekünk, gyerekeknek csak nyűg volt és fáradtságosan unalmas munka,

kevés eredménnyel, ő sosem csüggedt el. Persze a ház tornáca előtt is volt otthon szőlőlugas, szeretett ott üldögélni, citerázni, borozgatni. Halála után Édesapám vette át a terhet, rengeteget dolgozott a szőlőben. Hajnal 4 kor kibiciklizett, és mire felkelt a nap és a falu népe ő kikapálta magát. 11-órakor lefeküdt a kis bodegában lévő dikóra és pihent 4-óráig, majd este kilencig tovább csiszolta a kapát. Azt mondta, a jó gazda meg tud borotválkozni a kapájában, úgy csillog. Csak a lusta gazda kapája rozsdás. Édesapám korán meghalt, már kisgyermekként megtanította hogyan kell metszeni a szőlőt, kocsozni, hogyan kell permetezni, tükrözni, deríteni, házasítani, ülepíteni, kénezni vagy javítani a hordót, lefejteni a bort az ágyáról, levegőztetni, hogyan kell elindítani a forrást, vagy leállítani. Amikor először ittam vele egy fél pohár vörösbort, még nem voltam 16 éves, emlékszem akkor permeteztem vele először, az jelentette, hogy az ő szemében felnőtt lettem. Édesapám váratlan halála után én lettem 17 évesen a szőlő gazdája, a szomszéd szőlősgazdák úgy viselkedtek velem, mint egy felnőttel, becsülték bennem a szőlősgazdát. Büszke voltam rá. Édesapám emléke kötelez, szeretettel és jó lelkiismerettel műveltem tovább. Miután Nyíregyházára sodort az élet egy családtag vette át a szerepet, aki nagy műgonddal ápolta tovább dédapám örökségét, de az idő ahogyan a szőlőt, őt is kikezdte. Sok-sok évig nem is jártam aztán arra. Néhány évvel ezelőtt elmentem oda, és a bejáratnál hatalmas égig érő nyárfa állta utamat, amit még gyermekként ültettem. A valaha szebb időket látott lugasokat megtépázta szél, elöregedtek a tőkék, vad indák szőtték be a gazt. A kis diófa azóta óriásira nőtt. Megöregedtem, már könnyen elpityergem magam, úgy sírtam ott, az elhagyott szőlőben, mint egy ott felejtett árva gyerek, az őseim féltett kincseit elnézve, mintha a lelkem egy darabját marta volna ki egy keselyű a szívemből. Gyászoltam a szőlőt, a Dédapámat, a Nagyapámat és Édesapámat, meg némi önsajnálattal magamat is. A metszetlen gondozatlan szőlő elburjánzott, de felfedeztem a gazban egy rejtőző kék szőlőfürtöt. Óvatosan téptem le, nehogy akár csak egy szem is leessen róla. A közelben lévő temetőre visszamentem a családi sírhoz, hogy megmutassam az öregeknek, íme egy fürt a birtokról. Óvatosan megmostam a temető kúton és megkóstoltam. A különleges, legalább száz éves szőlőnek nem édes íze volt, hanem sós és savanyú, mert a könnyeimmel áztattam meg. Ma már tudom, hogy, ennél a savanykás kissé sós szőlőnél finomabb szőlő számomra nincs a világon.

A tatárjárás

II. András legidősebb fia IV. Béla 1206 november 29-én született és 1270. május 3-án halt meg. Hétéves volt, amikor anyja, Gertrudis királyné merénylet áldozata lett. Nyolcévesen királlyá koronázták, tizennégy évesen kapta meg Szlavónia, majd 1226-tól Erdély kormányzását. 1220-ban vette feleségül Laszkarisz Máriát,a nikaiai görög császár, I. Theodórosz és Anna Angelina lányát, akivel apja keresztes hadjáratáról hazatérőben jegyezte el. A házasságból tíz gyermek, nyolc lány és két fiú született.A trónörökös ellenezte a királyi birtokok eltékozlását, a zsidók és

izmaeliták hivatalhoz juttatását, céljának a királyi hatalom és tekintély megerősítését tartotta. Erdélyi uralkodása alatt kezdődött meg a kunok térítése, és 1235 őszén ő küldte Julianus barátot Magna Hungaria, a keleten maradt magyarok hazájának felkutatására. II. András halála után, 1235. október 14-én másodszor is megkoronázták, ezután leszámolt apja bizalmasaival, belefogott az „indokolatlan” adományok visszavételébe, jelképes intézkedésként megtiltotta, hogy a világi előkelőségek – a királyi hercegeket, az érsekeket és a püspököket kivéve – a király jelenlétében leüljenek, ennek foganatosítása érdekében a főurak székeit elégette, ezzel maga ellen fordította a felháborodott főurakat, holott hamarosan támogatásukra lett volna szüksége.A keleten maradt magyarokat fellelő Julianus barát 1237-es második útjáról azzal tért haza, hogy Magna Hungariát megsemmisítették a mongolok, és meghozta Batu kán fenyegető levelét is. Béla 1239-ben megengedte, hogy a mongoloktól vereséget szenvedett Kötöny kun fejedelem népével Magyarországra költözzön, abban bízva, hogy a mongol harcmodort ismerő kunok segítségére lehetnek. A kunok megkeresztelkedtek ugyan, de nomád életmódjukat nem adták fel. Azt írja Tamás, az Adriai-tenger melléki Spalato főesperese: „Mikor a tatárok közeledtének irtóztató híre a magyarok fülébe jutott, azt csak holmi játéknak vagy hiú álomnak tekintették, részint azért, mert ilyen híreket gyakran ok nélkül hallottak, részint azért, mert országuk sok katonájában bizakodtak.” A mongolok 1240 decemberében elfoglalták Kijevet, majd Magyarország ellen fordultak, a Batu kán vezette fősereg 1241. március 12-én játszi könnyedséggel söpörte el a Vereckei-hágót védő Dénes nádor ötezer katonáját. Béla hiába hordoztatta körbe a véres kardot. Kötönyt a pesti nép felkoncolta, mire a kunok dél felé elmenekültek.

IV Béla 1241. április 11-én a Sajó menti muhi csatában döntő vereséget szenvedett, de védelmezői hősiességének köszönhetően életben maradt és Bécsbe menekült, ahol II. Frigyes herceg elfogatta a dalmáciai Trau (Trogir) várában talált menedéket. A mongolok feldúlták az országot, majd 1242 tavaszán Ögödej nagykán halálának hírére hazatértek. A pusztítás felmérhetetlen volt, a krónikák azt írták: „Magyarországot, mely háromszázötven éven át fennállott, a tatárok hada elpusztította”. ? A hazatérő Béla a romokban heverő ország újjáépítése és a várható újabb mongol támadásra való felkészülés érdekében változtatott politikáján.

A főnemesekkel megegyezett, birtokokat adományozott, cserébe a mongoloknak ellenállni képes kővárak építését írta elő. Buda és Visegrád várát felépíttette. Erősíteni próbálta a korszerűnek számító nehézlovasságot, 1247-ben visszahívta a kunokat, akiket a későbbi Kis- és Nagykunság területén telepített le. A birtokok helyett jövedelmeinek egyre nagyobb részét a regálék (királyi felségjogon szedett jövedelmek) biztosították, stabil pénzrendszert igyekezett teremteni. Támogatta a városok fejlődését, a megtizedelt népesség pótlására külföldi telepeseket hívott be. Az apja által 1222-ben kiadott Aranybullát 1267-ben megújította, kinyilvánítva a királyi szerviensek nemesi státuszát,

megvetve a nemesi vármegye alapjait. A domonkos rend apácái számára a budai Nyulak szigetén (a mai Margitszigeten) kolostort építtetett, itt élt lánya, Szent Margit is. A néhány év alatt újjáépített, erős ország élén megpróbálta visszaszerezni az osztrák herceg által elfoglalt területeket.

Frigyes 1246-ban a Lajta menti csatában győzelmet aratott ugyan, de holtan maradt a csatatéren, ezzel kihalt a Babenberg-dinasztia. ? Az örökségéért rivalizáló Béla és II. Ottokár cseh király 1254-ben felosztották Frigyes birtokait, Stájerország Béla uralma alá került, aki fiát, Istvánt tette meg kormányzónak. A stájer rendek 1260-ban fellázadtak a magyar uralom ellen, és behódoltak Ottokárnak, aki legyőzte Béla seregeit. A Stájerországból kiszorult István 1262-ben fegyverrel indult apja ellen, de Pozsonyban békét kötöttek. Az országot két részre osztották, a keleti részt kapó István hivatalosan is felvette az ifjabb király címet. 1264-ben már fegyveres harc is kitört köztük, s Béla az 1265-ös isaszegi csatában vereséget szenvedett. Látszólag most is kibékültek, de viszályuknak csak IV. Béla 1270. május 3-án bekövetkezett halála vetett véget. A „második államalapító” királyt az esztergomi ferencesek templomában temették el, de hova, csak Béla latin nyelvű sírverse maradt fenn az utókornak.

„Aspice rem caram:
tres cingunt Virginis aram: Rex, Dux, Regina, quibus adsint Gaudia Trina
Dum licuit, tua dum viguit
rex Bela, potestas, Fraus latuit, pax firma fuit, regnavit honestas

fordítás; „Mária-oltáron, nézd, nyugszik a sírban e három: Béla, neje s herceg – örvendjenek ők az egeknek! Míg lehetett, ült trónja felett a király hatalomban: Csalfa lapult, szent béke virult, becsület vala ottan ”

A Demecseri erdő varázsa
Amikor a szőlőben, a nagy melegtől már nem bírok tovább kapálni, az árnyas akácerdőben találok menedéket. Keresek nagy őzlábgombát, jó lesz vacsorára. Az akácosban, irtásos erdőszéleken, többnyire seregesen vagy boszorkánykörökben található. Nyár elejétől késő őszig terem, különösen kora ősszel igen gyakori. Levesnek, rántva, sütve vagy más gombás ételnek egyaránt jó. Fiatalon egyike a legjobb csemegegombáknak, eléggé állóképes és ritkán kukacos. Kirántva a gombakalapok halhúsra emlékeztető ízűek. Leszedve tovább fejlődik. Tönkje rostos, rágós, ezért azt megdarálva használjuk fel. Szárításra alkalmas, világosszürkés színűre szárad. Az idősebb gomba szárítva is rágós, a fiatal gomba nyersen is ehető. Ha sokat viszek haza, beásom a földbe egy árnyas párás helyen az udvaron ahol napokig eláll. Sztárai Karcsi bácsival és Schmercz Pista bácsival sokat barangoltunk az erdőben gombákat keresve. Most megint céltalanul barangolok a Demecseri erdőben, mert menni kell, vonz a természet, az erdő zenéje. Amikor legszebb nászruháját felölti az erdő, megtelik madárhanggal a sűrű

lombkorona, a természet sok millió kis hangból megszövi láthatatlan fátyolát, ez az erdő zenéje. Minden nap új csodára talál az aki beleveti magát ebbe a mesebeli világba. Eső után az akácerdő olyan illatot áraszt, amit nem lehet szavakba önteni. A vén erdő mélyén, mintha a tavasz orgonája szólalna meg, ha felébrednek az énekesmadarak. Csatlakoznak a koncerthez a rét muzsikusai a szöcskék és a tücskök is. Ahogy jön a hajnal ébred a természet, minden madár előbújik, szeretne részese lenni ennek a csodálatos szimfóniának. A felkelő nap sugaraira nagyot nyújtóznak a fák, majd ásítanak egyet és a mókusok újra kezdik a futkározást a lombok között. A szél lágyan megfésüli az erdő fáit, megáldja a fészkeket, megszárítja a madarak tollát, az ijedt őzek hátát, a csillagszemű nyulak bundáját. Lassan felébred a természet, a ragyogó napsugár átmelegíti az erdő lakóit. Reggelre pókhálók szövik be a fákat. Hajnalban a vadvirágok illata úgy árad szét az erdőben, mint a pásztortüzek füstje a szélben. A ragyogó nap fénye bevilágít a lombok közé, mint ezernyi apró szentjános bogár csillognak a harmatcseppek, a hajnali pára belepi a leveleket. A fák levelei lágyan susognak, hogy elrejtsék a lábaim alatt elpattanó száraz ágak hangját. Öreg távcsövemmel gyönyörködöm a látványban, a magas fűben fácánok foglyok őrzik fészküket, a vizes területen feketególyák keresik a békákat, a száraz mezőn üregében alszik a borz, a barázdákban falánk pockok gyűjtik a magvakat, kackiásan szemléli a prédát az egerészölyv egy oszlopról. Mesebeli világ ez, a korhadt fán serénykedik a fakopáncs, sűrű erdő rejtekében vakaródzik egy ünő, a csenderesben áthalad egy vaddisznó csürhe, váratlanul a toportyán üvöltése zengi be az erdőt, minden állat megriad, a tisztáson bogarásznak a varjak, felettük a kíváncsi héja köröz, a bokor mélyén ijedt nyulak hűsölnek, a kakukk hosszú életet jósol valakinek, a szemtelen kék szárnyú szajkó elárulja az erdő lakóinak hogy megérkeztem. Az öreg fák titkokat suttognak fülembe. Ahhoz, hogy ti is érthessétek mit mondanak, ismerni kell az erdő minden fáját, minden lakóját, a mező minden bokrát és vadvirágát. Aki veszi a fáradságot és megismeri az állatok mozgását, hétköznapjait, természetét, az erdő törvényeit, azt az ismeret közel hozza a természethez. Ismerek itt minden odvas megrepedt fát, minden bokrot, minden kotorékot, minden csapást, tudom hol teremnek a legszebb őzláb gombák, hol van vadméz, hol nő a vadmálna, hol fészkel a halálmadár. Az erdő nem a miénk, csupán örököltük és tovább adjuk gyermekeinknek. Édesapám mesélte, hogy régen olyan tiszta volt az erdő, hogy még a keréknyomból is lehetett inni. Cserkelő vadászokkal találkozom, rég nem látott barátként üdvözölnek. Lemegy a nap, elcsendesednek a fákon a mókusok, puha köd lepi be az erdőt, csak a pókok nem pihennek. Álomba szunnyad a természet, hogy reggel újra kitárja ölelő karjait. Estére az árnyékok elnyújtózkodnak lustán, a virágok szemérmesen összezárják köpenyüket, csak a szél sejtelmes susogása hallatszik. Óvatosan lépkedek, az öreg akácfa tetején száraz ágakból rakott fészekből néz le a büszke rétisas, keresve a talajon a sűrű szagosmüge aljnövényzetében bújkáló cickányt. A sűrű bozótban béka rejtőzik, a korhadt fán szarvasbogár, a fűben kárpáti sáfrány és a kockásliliom bújik meg. Csak az erdő királynője az erdei szalonka, villyogó hangja hallatszik, nehéz felfedezni, rejtélyes erdei madár. Az erdő rejtekében rengeteg elhalt fatörzs, tuskó található, melyeken csérek és

szerkők költenek. Mint anya gyemekét úgy öleli át simogató karjaival az erdőt a reggeli napsugár. A mozdulatlan csendben meg áll az idő, megpihen benne az erdő a lombos óriás. A kócos bozontos ágasbogas rejtekadó templom, mindig más ékszert díszítést ölt magára, más dallamu csengettyűt köt koronájára, más és más hangokat hallat a karzaton. A türelmetlen madarak énekükkel egymás szavába vágnak szüntelen. Ez a madárdaltól zengő templom ezer meg ezer énekest rejt, akik kórusban dalolnak szüntelen, őznek mókusnak egérnek és az egész világnak. Férgek, lepkék, bogarak, millióit fogadja be és nyújt menedéket és terített asztalt, mint egy gondoskodó jó anya, az erdő. Születnek, élnek, szeretnek, szaporodnak, és eltünnek nyomtalanul, hogy helyükre újak jöhessenek. Az erdő lakói életközösségben élnek, együtt egymás mellett egymástól függve, egymára utalva, életük minden szála kötődik a másikéhoz. A fák a madarakhoz, a madarak a rovarokhoz, a rovarok az avarhoz, az avar a gombákhoz, a gombák a kórhadt fákhoz. Az erdeitalaj takarója puha szőnyeg, milliónyi élőlény lakhelye, a humusz a növényi és állati maradványok keveréke. A baktériumok és a gombák alakítják át az erdő lakói számára. Elfáradtam estére, szememre úgy száll az álom, mint fészkére a fáradt madár. Két kosár nagy özlábgombával térek haza és ezernyi szép emlékkel szívemben...

Régen az aratás

Ha a feje üres vagy a zsebe üres egyformán rossz, de ha ráülök az ábrándozás tündérszekerére, szilaj táltos lesz a képzelet amit befogunk elibe, osztán bátran neki vágok a nagy végtelennek, amerre a csillagok vezetnek, csillagoknak fénye mellet, semmi sem hozhat rám bajt, egy kettőre oda érek ahová a vágy hajt, megismérek minden gyönyört, ringat a káprázat, boldog ki az ábrándozás szekerére szállhat.
Dédapáink életében az aratás, az élet behordása a legfontosabb mezőgazdasági munka vót. Az aratás az egyik legnehezebb paraszti munka vót, azt mondták a régi öregek, a kiszi (zabkása)a küszöbig, kása(árpa) a kapuig, puliszka a határig(kaszáláshoz), kenyér a világ végéig is kitart. Egy arató férfihöz kellett egy ügyes marokszedő asszony is. Az aratást mindig „Isten nevében végezték és Isten áldásával fejezték be. A férfi vágta a rendet, a nő sarlóval összeszedte, a soron visszafelé haladva a nő vitte a férfi kaszáját, a férfi pedig összekötötte a kévéket. Aratáskor dédnagyapám a gabonakévék kötését még bű gatyában, házi szövésű ingbe végezte. A kévébe két nagyobb, vagy három kisebb marok került. Az egymásra rakott markokat hónaljig fel kellett szedni, lenyomni, majd rátérdelve azt szalmakötéllel kötni meg.

Nyári forróságban a hónaljig felszedett termés különösen melegített a kalászok szúrták az ember bűrit, így házi szövésű, nyakig begombolható ruhát viseltek. A kévék összehordásának is megvót a szabálya. A kévékbe rakott gabonát keresztekbe rakták, kalásszal befelé." A kévéket úgy kellett csomókba szedni, hogy a kalászok kiszáradása biztosítva legyen, és a kévecsomókat meg lehessen számolni. Ügyelni kell rá, hogy a kalász ne

érjen a födre. Különös rendeltetése volt a legfelső kévének (papkéve, papsapka). A kévék számát, a termény fajtája befolyásolta: árpa- vagy zabkévét általában kevesebbet (7-9) raktak egy kévébe, míg a kisebb és könnyebb kévékből többet raktak a kötő kaszás aratók. Vót egy aratógazda, az irányította az aratást. Ő vágta mindig az első rendet, ügyes marokszedővel a háta mögött. Hogy ne szúrja a levágott tarló a tapunkat, nem lépni kellett hanem csoszogni.

De ugyanígy ügyesnek, pontosnak kellett lennie az utolsó renden markot szedő asszonynak is, hogy a gabonaszálakat egy szálig felszedje. Különben az új rendfogásnál akadozott volna a bandagazda kaszája. Nehéz embert próbáló munka vót ez, ezért a gróf úr ilyenkor aratási szalonnát, a munka végeztével bort pálinkát adott az arató embereknek.

Ebédet mindenkinek a családja hordott ki a búza, rozs, vagy árpatáblára, általában a nagyobb lányok vagy a feleség, vagy az édesanya gondoskodott az arató emberrül. Ha valakinek már az evésen járt az esze, arra azt mondták oda áll ahol a tarisznya fel van akarsztva. Ilyenkor mindenki laktató ételt vitt a nehéz fizikai munkát végző kaszásoknak, marokszedőknek. Az aratás mindig nagy esemény vót a falu életében, de a háború alatt sokat nélkülöztek az emberek. Se élelem se ember nem vót az aratáshoz. A megrakott szekér nehezen boldogult a barázdákkal határolt hepehupás dűlőútakon. Vót hogy a rosszul megrakott szekér az egyenetlen főduton felborult, ami nagy szégyen vót a kocsisnak. A szállításhoz a szekeret át kellett alakítani, mindkét ódalára hosszú létrát erősítettek, és így rakták a szekérre a kévéket. Miután megrakták, lekötötték oszt hazavitték. Otthon történt a cséplés, a lakóház mögött vagy kint a szérűn.

Ahol a Tisza volt az Úr!

A múlt század derekán még a Tisza volt az úr a Rétságban, hatalmas területeket öntött el a víz, sőt sok helyen esztendőn át megmaradt. Az utak oly rosszak voltak, hogy az öregek állításait mesének gondolnánk, ha egykorú útleírások nem örökítették volna meg az akkori siralmas állapotokat. Ha száraz volt az időjárás, a réteken átvonuló utak pora majd megfojtott embert, állatot, sőt nem egyszer megesett, hogy a tőzeges talajból rakott út meg is gyulladt és elégett. Ha azonban esőre fordult az idő, akkor valóságos istenkísértés volt útnak indulni. Ma már múzeumban mutogatják az akkori idők járóművét, a sárhajtót, melyet a latyakká vált út tetején húzott a ló. De sok helyen csónakon közlekedett egyik község, egyik ember a másikkal. Az évről-évre megújuló árvizek elöntötték a legelőket, megállapodtak a laposokon. A jószágtenyésztésnek, halászatnak, nádvágásnak kedvezett ez az állapot, de a földművelésnek annál kevésbbé. Csak annyit termelt minden gazda, amennyi egyik évről a

másikra elegendő volt a háztartásra. Ha valamivel több termett, akkor az udvaron, vagy az utcán ásott földalatti vermekben várta a következő rosszabb esztendőket. A határnak emiatt csak egy kis részét szántották fel, azt is csak a községhez közel eső részeken, hogy a föld minden munkálatát a faluból végezhessék. Mivel az egész határ közbirtok volt, a szántóföldet is a falu osztotta ki a közösből az egyes lakosoknak. Ki-ki akkora darabot kapott, amennyit jónak látott a tanács adni. A földet aztán addig szántották, vetették, amíg csak teljesen ki nem élték, ami négy-nyolc esztendő alatt bekövetkezett, ekkor aztán parlagon hagyták legelőnek, s másutt fogtak fel helyette gyepföldet a legelőből. Nem kellett tehát tanyai gazdálkodást folytatni, mert a szántóföld többnyire a falu közelében feküdt, s nem lehetett építeni, mert hiszen a gazda csak ideig-óráig volt ura földjének, s a pár esztendőre kár lett volna építkezni. Aki mégis építeni merészelt, tanyáját a tanács széthányatta, vagy felgyújtotta, úgy okoskodván, hogy nem jó, ha a gazda nagyon hozzá nő a közös földhöz. Minden gyökerestől megváltozott azótaA rakoncátlan vizeket szabályozták; a nagy rétségeket, mocsarakat csatornák szeldelik keresztül. A lápok úszó szigetei leragadnak, a nádvágás, gyékényfonás, csíkászat, pákászat mindinkább ismeretlenebb foglalkozások lesznek. S Az egykor vízjárta területeket, a legelőket, ma már majdnem mindenütt felszántották, s a gazda, hogy a határ legtávolabbi zugában lévő földjére is minden erejét idejét ráfordíthassa, tanyát épít. Ma is úgy vándorol a magyar ember, mint hajdan. Korán tavasszal elhagyja téli szállását, a falut, s nyári szállására, a tanyára költözik ki. Szentgyörgynap táján fog a tavaszi szántáshoz, s ettől kezdve már nem sok dolga van a faluban. Ha hűvös idő jár, a jószágot beköti a tanyába, vagy ahogy sok helyen nevezik, az ólba, mert a tanyák legrégibb formája tulajdonképpen az ól. A magyar ember ugyanis inkább a jószágával gondol, mint magával, s először a jószág számára épít fedelet. Az ilyen ólszerű tanyában nincs is szoba, a gazda az egyik végében lévő jászolhoz beköti a jószágot, az ól másik végébe meg a szénatartót és a tüzelőt építi. A tüzelő sárpatkákkal körülvett hely, egyik sarkában van a főzőfa, amelyen a bográcsos lóg, itt főzi a gazda a megszokott ételét: a lebbencset, tarhonyát, kását. A patkákon szokott estenden tanyázni a tanya népe, vagy a látogatóba jövő szomszédok, s szalma, csutka tüzénél beszélgetnek a termésről, időjárásról, a mindennapi élet örömeiről, bajairól. Nincs mécs, a tűz világít, már annyira, amennyire. Nem kell a beszélgetéshez nagy világosság. Ha kissé nedves a tüzelő szalma, gyakran olyan füst van az ólban, hogy nadrágos ember nem bírná ki. Néha a pislogó tüzet is alig lehet látni. Sőt a lovak is gyakori prüszköléssel tiltakoznak ellene, de a magyar ember egy kis füsttől nem ijed meg, azt tartja, hogy ettől tisztul a szem. Az efféle kis tanyáknak ablaka, kéménye nincs, a füst az ajtón tódul ki. A jobbmódú gazdaembernek tanyása is van, aki télen-nyáron künn lakik s a nagyjószágot telelteti. De hovatovább egyre több magyar ember mond búcsút a falunak, s végleg kiköltözik a határba, a földjére. Az ilyen ember azonban már rangos házat épít magának, olyat, mint amilyet a faluban szoktak. A jószág számára külön épít istállókat. A tanya mögött gyümölcsöskert, köröskörül kisebb-nagyobb melléképületek, kazlak, boglyák, akácfák vannak. Itt-ott sugár jegenyék nyúlnak ki az akácok közül. De ha közelebb megyünk a tanyákhoz, sokkal zajosabbnak,

élénkebbnek látjuk, mint ahogy távolról hittük. A tanya udvarán baromfiak, apró jószágok nyüzsgő serege teszi kellemessé a kis majorság képét. De akkor mozgalmas az élet igazán a tanyán, mikor az aratási munkák megkezdődnek. Nincs a világon olyan munkásember, ki a magyar aratóval felvehetné a versenyt. Hajnali két órától éjjel tizenegyig is képes dolgozni, mégpedig hétszámra. De a magyar lány is megmutatja a marokszedésnél, hogy méltó párja a magyar legénynek.

Növényvédelemi praktikák
Drága a permetszer, hetente kell permetezni vele, ha kontakt akkor nem megbízható, ha felszívódó akkor kumulálódik és a szervezetünket károsítja. Édesapám tanított meg rá hogyan kell a növényeket hadrendbe állítani a kártevők ellen és így nem károsítjuk a szervezetünket. A gyógyteák nekünk is a növényeknek is használnak.

Megannyi házilag bevethető természetes módszer ismeretes a vegyszermentes permetezésre. Ilyen például a gyógytea, erjesztett növényi levek, tej, szódabikarbónás víz, de sokan esküsznek az élesztős permetlére is.

Ezernyi kártevő

Lisztharnat, peronoszpóra, lóbogár, poloska, cserebogár pajor, drótféreg, gyökérgubacs, kabóca, moly,tripsz, bagolylepke, aknázólégy, hangya, levéltetü, baktériumok, penész gombák, vírusok, se szeri se száma a sok kártevőnek.

Teák

Diólevél tea

Ha rám is jut belőle, legfeljebb szebb lesz tőle a bőröm. És ami nagy öröm: még jobb, mint a mérgek. Elűzi a hangyákat, levéltetveket a fáról, gombabetegségekre is jó, és kevesebbszer kell ismételni, mint a régi permetszerekkel. Teázzunk együtt konyhakerti növényeinkkel, készítsünk nekik is gyógyteát! Kifejezetten gombabetegségek kezelésére alkalmas a zsúrlófőzet. Mezei zsúrlóból erős teát főzünk, hagyjuk kihűlni, leszűrjük, majd ezzel permetezzük a növényeinket.

Szódabikarbóna

Az uborka permetezése szódabikarbónával kártevők és kórokozók ellen is hatásos lehet. Kórokozók ellen Szódabikarbónás permetlével egyes tapasztalatok szerint eredményesen küzdhetünk a lisztharmat és egyéb gombás betegség ellen, mert lúgos kémhatását nem bírják. Lisztharmat ellen négy liter vízben keverjünk jól össze egy evőkanál szódabikarbónát, egy evőkanál étolajat és egy evőkanál folyékony mosogatószert (az olaj vízzel való keveredését segíti elő), majd töltsük kézi permetezőbe. Használjuk hetente, de a kijuttatásnál kerüljük a napos, meleg órákat.

Más forrás szerint egy liter vízbe 2-3 teáskanálnyi szódabikarbóna és 1-1 teáskanálnyi növényi olaj és mosogatószer kell. Bár a mosogatószer és az olajos magvakból hidrogénezéssel kinyert olaj nem környezetbarát anyagok, azonban lényegesen környezetkímélőbbek, mint a szintetikus gombaölő szerek. Eszerint a szódabikarbóna oldatban történő alkalmazása zöldségfélékben, bogyósokban, dísznövényekben, szabadföldi és hajtatott körülmények között lisztharmatok ellen a következő: „A szódabikarbóna 0,33-1%-os oldatából (33-100 g/10 liter víz) hektáronként 300-600 l-t szükséges kijuttatni. A kezeléseket 1-8 alkalommal, minimum 10 napos permetezési időközök beiktatásával a növények kétleveles fejlettségi állapotától a teljes érésig lehet elvégezni. A 0,9%-os illetve 1%-os oldatból hektáronként legfeljebb 500 liter juttatható ki. A különböző kultúrák eltérő érzékenységet mutatnak a szódabikarbónára. A káros hatás elkerülése érdekében a felhasználás előtt próbapermetezés elvégzése javasolt. Kártevők ellen
Uborka permetezése levéltetvek ellen: keverjünk össze 1 teáskanál szódabikarbónát és 1/3 csésze olíva olajat. Egy csésze vízbe tegyünk ebből a keverékből két teáskanálnyit és alaposan keverjük össze az elegyet, majd permetezzük a levéltetves növényekre. Hátránya, hogy az olaj a növény sztómáit is tartós záródásra kényszeríti, nem csak a levéltetvek légzőnyílásait tömíti el. Más forrás azt javasolja, hogy keverjünk el 0,5 liter vízben 2 evőkanál ecetet, 2 evőkanál cukrot, 2 evőkanál szódabikarbónát és 2 evőkanál szappant vagy mosogatószert.

Előnyei

Előnye, hogy nincs egészségügyi várakozási idő az így permetezett uborkánál, ami a gyakori szedés miatt előnyös. Hernyók ellen hatásos lehet, ha egyenlő arányban összekeverünk szódabikarbónát és lisztet, majd ezzel a keverékkel meghintjük az uborka töve körül a talajt. Ha a kártevők megeszik ezt a keveréket, 1-2 nap alatt elpusztulnak. Néhány fontos jótanács a szódabikarbóna használatához:
Minden esetben kerüljük el, hogy közvetlenül a virágszárra és a virágrügyekre permetezzük a szódabikarbónás oldatot. Használat előtt mindig próbáljuk ki egy kis adagban, mert különböző növények más-más mértékben viselhetik el. Ne lépjük túl az ajánlott mennyiséget, túl sok szódabikarbóna kiégetheti a növények levelét.

Rézgálic

Uborka permetezése rézgáliccal. A baktériumos és gombás betegségek ellen réztartalmú szerek használhatók (kivéve a lisztharmatot). A rézgálic vizes oldata önmagában túl savas kémhatású, ezért meszet szoktak hozzákeverni, ami egyébként a tapadást is elősegíti. A bordói lé készítése 100 liter 2%-os bordói léhez 50 liter vízben 2 kg rézgálicot (vászonzacskóban) kell feloldani (fa vagy műanyag hordóban). Egy másik hordóban 50 liter vízben oldott égetett meszet (amit előzőleg egy kevés vízben feloldunk) kell elkeverni csomómentesen. A rézgálic oldatot adjuk a mésztejhez, folyamatos keverés mellett (és nem fordítva, a kicsapódás elkerülésére. Ahogy a népnyelv mondja: „A rezesbanda megy a meszes

gödörbe!”). Máshol 1%-os bordói levet alkalmaznak, és ez a gyakoribb, de persze ez több dologtól függ, például a növényfajtól, a gomba típusától. 10 liter 1 %-os bordói lé elkészítéséhez 100 g rézgálicot 5 liter vízben kell feloldani, másik 5 litert pedig 75-100 g mészhidráthoz kell kisebb adagokban hozzákeverni. Hátránya, hogy a rézzel való kezelés megelőzésre alkalmas, csak a felszínen fejti ki hatását. Előnye azonban, hogy kevésbé káros a környezetre.

A zsíros tej (2,8)

A tejes permetlé azzal, hogy megváltoztatja a növény felületének kémhatását, a baktériumok ellen is hatékony lehet. Megelőzésre a tej és a víz keverékének aránya 1:6. Uborka permetezés tejjel
Az uborka permetezése tejjel is történhet, főként lisztharmat ellen, de hatásos lehet egyes kártevők esetén is. Kórokozók ellen egy, Amerikában készült tanulmány szerint 4 liter tej és 6 liter víz keveréke hatásos permetszer kabakos növények lisztharmat fertőzésének gyógyítására. Más forrás szerint a lisztharmat megelőzéséhez a tejes permetezés egyharmad tej/kétharmad esővíz arányú tejes oldattal való permetezés – heti rendszerességgel – hatásos a lisztharmat gomba ellen. Van olyan tapasztalat is, ami szerint minden gombás betegség megelőzésére jó a jódos-tejes permetezés. A jód önmagában is fertőtlenít, de a tejben lévő tejsavbaktériumok is. Kártevők ellen Apróbb szívogató rovarok (levéltetvek, tripszek) és takácsatkák ellen a magas zsírtartalmú tej használata hatásosabb, mert eltömíti légzőnyílásukat.

Gombák

A paradicsom legfontosabb betegségei közé tartoznak a gombabetegségek. A gombák meleg, párás környezetben érzik jól magukat, olyan helyen, amit nem jár át a levegő, ahol folyamatos harmat és víz van a növények felületén. Sokszor elegendő a paradicsom alsó leveleinek eltávolítása, emellett szintén megoldás a paradicsom permetezés gomba ellen. A legtöbb permetszer alkalmas a rovarok távoltartására is.

Erjesztett levek

Erjesztett növényi lé készíthetünk erjesztett növényi leveket, amely igazi házi permetszer paradicsomra. Erre alkalmas szinte bármilyen növény, csalán, gyermekláncfű, hagymahéj. Ezeket 2-3 hétre beáztatjuk, lezárva tároljuk, naponta kevergetjük. Majd leszűrjük és 1:10 vagy 1:20-as higításban juttatjuk a talajba a paradicsom öntözése során, vagy lombtrágyaként a növények leveleire. Ha csak 2-3 napig áztatjuk a csalánt, a levelekre permetezve rovarriasztó hatással is rendelkezik!

Paradicsom permetezése tejjel

Egyre népszerűbb a paradicsom permetezése tejjel. A benne lévő tápanyagokat ugyanis a növények is hasznosítani tudják. A paradicsom tejes permetezése paradicsom kálciumhánya esetén javallott, tej és víz 1:9 arányú keverékét alkalmazhatjuk közvetlenüla levelekre. A tejet gombabetegségek megelőzésére és fertőtlenítésre is használhatjuk. Olvasni olyan bejegyzéseket, ahol a permetszer, a szódabikarbóna és tej keveréke.

Paradicsom permetezése szódabikarbónával

Szódabikarbónás permetezés paradicsomnál: Gombaölőszerként tartják számon sok egyéb hasznos tulajdonsága mellett, ezért kiváló “házi” megoldás lehet a szódabikarbóna paradicsom permetezése során. Ha ezt a módot választjuk, a paradicsom permetezés szódabikarbónával úgy történjen, hogy 1 liter vízben egy teáskanálnyi port oldjunk fel és permetezzük vele a fertőzött leveleket.

Vigyázzunka szódabikarbóna nagy mennyiségben a talaj pH értékét megemeli!

Élesztő

Paradicsom permetezése élesztővel Sok helyen olvashatjuk, hogy a paradicsom permetezése élesztővel, a paradicsom tápoldatozása során használt vegyi anyagok természetes alternatívája lehet. Erről a technikáról azonban, nincsenek hivatalos mérési adatok még, úgy, ahogyan a talajba jutó élesztőgombák hosszútávú hatásáról sem. De a kíséretek ígéretesek, sokan alkalmazzák dísznövényeikhez és mostanában paradicsom és uborka tápoldatozásához is. 0,5-1%-os töménységben ajánlják használatát. Itt is, mint a szódabikarbónás permetezésnél, legyünk tudatosak és elővigyázatosak a szabadföldi használatnál, hiszen – bármilyen jótékony hatása is legyen – felboríthatjuk vele a talajélet egyensúlyát.

Miért káros a vegyszeres permetezés?

A mesterséges növényvédőszerekkel történő permetezés – a szigorú egészségvédelmi szabályok betartása mellett is káros lehet. Attól függően, hogy kontakt vagy felszívódó szerrel kezelték, a paradicsom permetezése után vegyszermaradványok juthatnak a szervezetünkbe, amelyek kiválthatnak allergiás reakciót, de hosszú távon súlyosabb egészségügyi gondokat is okoznak szervezetünkben. A legtöbb növényvédőszer – bár egészséges, szép terméseket eredményez, súlyosan károsítja az egész élővilágot.

Mivel permetezzük a paradicsomot?

Nehéz eligazodni azon, hogy mivel permetezzük a paradicsomot? Mi a paradicsom permetezéséhez leginkább az erjesztett növényi leveket

ajánljuk. Erre alkalmas szinte bármilyen növény, csalán, gyermekláncfű, hagymahéj. Ezeket 2-3 hétre beáztatjuk, lezárva tároljuk, naponta kevergetjük. Majd leszűrjük és 1:10 vagy 1:20-as higításban juttatjuk a talajba a paradicsom öntözése során, vagy lombtrágyaként a növények leveleire. Kreatív Farmer tipp: ha csak 2-3 napig áztatjuk a csalánt, a levelekre permetezve rovarriasztó hatással is rendelkezik. 2 liter vizet felforralok, majd belegyűrök jó sok diófalevelet, amit a kis zöld szárával együtt vágtam le. Megvárom, míg kihűl, kiszedem a leveleket, és spriccelős flakonba teszem. Levél megy a komposztba, elriasztja a legyeket, meg a hangyákat. Az összes növényre jó, a spenótra is fújtam, meg a salátákra is.A rovarriasztó és bőrszépítő hatás tudományosan is igazolható: “A diólevélnek keserű nyálkahártya-összehúzó, tonizáló hatása van, cserzőanyagokban nagyon gazdag. Összehúzó, cserző hatását a levél tannintartalma, baktériumölő, gombaölő, rovarölő és rovarriasztó hatását pedig a vele kapcsolatban lévő ellagénsav okozza.

Friss vetésre azonban nem célszerű fújni. Nem véletlenül nem nő semmi diófa alatt. Csírázásgátló anyagot tartalmaz!

Rovarriasztó-koncentrátum

Hozzávalók:
3 fej hámozatlan fokhagyma
1 dl folyékony paraffin
1 evőkanál szappanreszelék (vagy mosópor)
2 csésze forró víz

Az összezúzott fokhagymafejeket tegyük egy kis tálnyi paraffinba és 24 órán át hagyjuk benne ázni. A szappant olvasszuk fel forró vízben, majd a kihűlt oldatot keverjük össze a fokhagymás paraffinnal. A keveréket szűrjük át egy befőttesüvegbe és tegyük a hűtőbe. A felhasználáshoz 4 evőkanál koncentrátumot hígítsunk fel 2 liter vízben. A készítménnyel végzett permetezést legalább kéthetente ismételjük meg.

Az ürömlevél különböző hernyófélék ellen hatásos.

Hozzávalók:

25 dkg ürömlevél
1,5 l víz
1 teáskanál mosópor
2 csésze forró víz
Az ürömleveleket áztassuk fél órán át 1,5 liter meleg vízben. Jól keverjük meg, szűrjük le, majd hagyjuk kihűlni. Oldjuk fel a mosóport 2 csésze forró vízben és öntsük hozzá az átszűrt ürmös folyadékhoz.

Pirospaprika-koncentrátum

Hozzávalók:
1 fej hámozatlan vöröshagyma
1 fej hámozatlan fokhagyma
1 evőkanál Cayenne chili paprika (vagy erőspaprika)
1,5 víz

Szintén hernyók és rovarok ellen készíthetjük

Aprítsuk fel a vöröshagymát és a fokhagymát, majd az összes hozzávalót keverjük össze egy megfelelő nagyságú edényben. 20 percig hagyjuk állni, majd a kihűlt keveréket töltsük üvegekbe és tegyük a hűtőbe 6 hétre. Ennek letelte után szűrjük át a folyadékot és tároljuk befőttesüvegekben.
A felhasználáshoz öntsünk 1 evőkanál koncentrátumot fél liter vízbe. Adjunk hozzá egy kevés mosóport.

Lombtrágya, levéltrágya fekete nadálytő leveléből.
Dédapáink az élet iskoláját járták ki a mezőn, megtanulták a trükköket az öregektől.

Fokhagyma
A fokhagymának természetes antibakteriális, vírus- és gombaölő hatása van, és remekül működik rovarirtóként is. Hámozzunk meg és törjünk össze 5 gerezd fokhagymát, keverjük ki egy kis vízzel, majd hagyjuk, hogy a fokhagyma egy éjszakán át magába szívja a nedvességet. Utána adjunk hozzá egy kevés mosogatószert, majd szűrjük át egy finom szűrőn. Hígítsuk fel egy alaposan vízzel, majd öntsük egy szórófejes flakonba. Hetente egyszer vagy kétszer permetezzük a növényeinkre, hogy kordában tartsuk a rájuk leselkedő kártevőket!

Dohány
A cigaretta egészségre káros hatásait nem kell bemutatni, ugyanakkor jó tudni, hogy a nikotin a rovarfajtákra nézve (is) mérgező. Házi rovarirtónkhoz gyűjtsünk össze annyi szálat, amennyiből kijön negyed csésze dohány. Tegyük egy zokniba, majd áztassuk vízbe egy éjszakán keresztül. Arra azonban figyeljünk, hogy kerüljük a használatát a nadragulyaféléknél (ilyen például a petúnia is), mivel a dohány terjesztheti a mozaikvírust, ami erre a növénycsaládra nagyon kedvezőtlenül hat.

Olajos szappan
Két nagyon alapvető összetevő kell hozzá, olaj és szappan. A belőlük készült permet azért nagyon hatásos, mert bevonatot képez a puhatestű rovarokon, mint például a tetveken, atkákon. Keverjünk össze egy csésze növényi olajat egy negyed csésze folyékony szappannal, majd rázzuk össze jól! Ezt a koncentrátumot addig tárolhatjuk, amíg csak szükségünk lesz rá. Ha növényeken alkalmazzuk, egy evőkanálnyit keverjünk négy csészényi vízhez, használjuk heti rendszerességgel.

Rovarűzés erős paprikával

Még azoknak a kertészeknek is érdemes legalább egy kevés erős paprikát nevelgetniük, akiknek alapvetően nincs ínyére ez az ízvilág – ugyanis ez a kártevőkre is igaz. Tegyünk egy marék szárított paprikát az aprítógépbe, a magjaival és minden részével együtt, majd zúzzuk össze. Arra azonban nagyon figyeljünk, hogy az őrlemény véletlenül se kerüljön a bőrünkre vagy a szemünkbe! Szórjuk szét a növények között, így hatékonyan elűzi a hangyákat és a szárnyas rovarokat is.

Citromfű vagy citrom
Egy egyszerű citrusos permet rendkívül hatásosan szabadíthatja meg növényeinket a tetvektől és más lágy testű rovaroktól. Reszeljük le egy citrom héját, majd adjuk hozzá egy adag forró vízhez. Hagyjuk így a keveréket egy éjszakán át, utána szűrjük át egy finom kendőn. Öntsük a folyadékot egy szórófejes flakonba, a növények leveleit pedig alaposan, minden oldalról fújjuk be vele.

Rebarbaralevél keverék
Öntsünk annyi vizet a rebarbara levelekre (kb. 1 csészényi levél, 6,5 csésze víz), hogy ellepje, majd forraljuk fel. Hagyjuk forrni 20 percig, azután hűtsük ki. Adjunk még hozzá egy ¼-ed csésze folyékony mosogatószert vagy szappant (teljesen alaptípust, semmi extra nem kell bele), és kész is a szerünk. Jól használható levéltetvek, krumplibogár, takácsatka és tripsz ellen. Vigyázat! A rebarbara levele mérgező, körültekintéssel készítsük és használjuk a keveréket. Ne használjuk ehető termést hozó növényeken!

Fokhagyma tea
Készítsünk saját fokhagyma permetezőszert, ehhez mindössze egy liter vizet kell felforralnunk, majd beledobnunk egy apróra vágott fokhagyma gerezdet, és áztatni, amíg a víz kihűl. Utána már csak le kell szűrnünk, és használhatjuk is a folyadékot.

Fokhagyma, paprika és hagyma szuper rovarölő keverék
2 csípős paprika, 1 nagy hagyma és egy fej fokhagyma szükséges ehhez az ütős szerhez. Dobd az egészet a konyhai robotgépbe, önts hozzá egy kis vizet (¼ csésze víz), és keverd pépesre. A kapott pépre önts egy liter forró (de nem forrásban lévő) vizet, és 24 órán keresztül hagyd így. Rózsák, azálea, zöldségek permetezéséhez ideális, a tripszek, rágó és szívó szájszervűek és levéltetvek fejvesztve fognak menekülni.

Paradicsomlevél keverék
Vágj le leveleket egy paradicsomnövényről, és áztasd vízbe pár napig. Szűrés után már permetezhetsz is a lével! Liszteskék ellen bevethető! Vigyázat! A paradicsom levele mérgező, körültekintéssel készítsük és használjuk a keveréket. Ne használjuk ehető termést hozó növényeken!

Bazsalikom tea
4 csésze vízre és 1 csésze friss bazsalikomra (esetleg 2 evőkanál szárítottal helyettesíthető), valamint egy teáskanál folyékony

mosogatószerre lesz szükségünk. Forraljuk fel a vizet, majd adjuk hozzá a bazsalikomot. Vegyük le a tűzről, és fedő alatt tartva, várjuk meg, míg kihűl. Ekkor adjuk hozzá a mosogatószert. Levéltetvek ellen használható!

Hagymás rovarűző

Tedd félre a hagyma héját, levágott részeit, és fagyaszd le őket egy dobozban vagy fagyasztós zacskóban. Amikor már elegendő összegyűlt, tedd őket egy vödörbe, és töltsd meg meleg vízzel. Áztasd így pár napig, akár egy hétig! Az így kapott, leszűrt hagymás levet utána spricnibe töltve használhatod a szobanövényekre és a kerti növényekre is, levéltetvek és atkák tizedelésére.

Sóoldat
Oldódásig keverj össze 2 evőkanál sót egy flakon meleg vízzel, és hagyd, hogy szobahőmérsékletűre hűljön. Takácsatkák, káposztalepke hernyó, egyéb hernyók és rágó szájszervű rovarok ellen hatásos.

Epsom só oldat
Az Epsom só valójában magnézium-szulfát. Ebből is készülhet sóoldat, kb. 50 gramm sót használva 2 liter vízhez. Ez a szer penésszel és a rozsdával is felveszi a harcot.

Csigacsapda
Tegyünk egy vödörbe, tálba sört, és nézzük, ahogyan a csigák belepotyognak a folyékony kenyérbe.

Kovaföld
Egy természetes szer a hangyák, csigák, meztelen csigák ellen. Egyszerűen szórjuk a talajra, a növények töve köré.

Kertészeti olajkeverék
1 evőkanál zöldségolaj, egy teáskanál mosogatószer és 2 csésze víz összekeverésével kapjuk ezt a házi csodaszert. Töltsünk meg egy spricnit az összetevőkkel, majd jól rázzuk össze. Már használhatjuk is!

Csípős paprika oldat
Forraljunk fel egy bögre vizet, és lehúzva a tűzről, tegyünk bele csípős paprikát (1/2 csésze paprika vagy 2 teáskanál cayenne bors is jó választás). Lefedve áztassuk, míg kihűl. Ezután adjunk még hozzá egy teáskanálnyi mosogatószert és kész.

Citrus permetezőszer
Forraljuk fel vizet (4 bögre víz), majd levéve a tűzről adjuk hozzá a héjat (2 csésze narancs vagy citrom héját). Fedjük le, és áztassuk, amíg kihűl. Liszteske-űzőként megállja a helyét!

Mosogatószer és szódabikarbóna
1 liter vízben keverjünk el 2 evőkanál mosogatószert és 2 evőkanál szódabikarbónát.

Mentatea
1 evőkanál mentaolajat egy bögre vízben keverjünk el, de használhatunk friss forrázatot is, mentalevelekből. Masírozó hangyák ellen kiváló!

Krumplilevél tea
Szeleteljük fel a krumplileveleket (kb. egy csészényi), és áztassuk forró vízbe (kb 2 csészényi). Hagyjuk lefedve 24 órán át, egy napos ablakban. Vigyázat! A krumpli levele mérgező, körültekintéssel készítsük és használjuk a keveréket. Ne használjuk ehető termést hozó növényeken!

Szappanos permetező
2 evőkanál szappanpelyhet és egy bögre vizet használjunk ehhez a keverékhez (kerüljük a mosószappan alkalmazását). Adjunk bőven belőle a levéltetveknek!

Szobanövényeink tisztítása

A szobanövényeink leveleit érdemes rendszeresen megtisztítanunk, hogy megszabadítsuk őket a zsírtól, a rátapadt portól, és ezzel segítsük a fotoszintetizálásukat. Ehhez egy csipetnyi szódabikarbónát oldjunk fel egy liter vízben, nedvesítsünk be a keverékkel egy puha, szöszmentes rongyot, majd óvatosan törölgessük át a növényeink leveleit a színen és a fonákon egyaránt.

A kerti bútorok tisztán tartása

Adjunk fél csésze szódabikarbónát és egy evőkanál mosogatószert négy liter meleg vízbe. Vegyünk egy szivacsot, és tisztítsuk meg a kerti bútorokat az oldattal, majd öblítsük le őket tiszta vízzel. Ezzel az egyszerű módszerrel gyorsan megszabadulhatunk a kosztól és a portól.

A növények növekedésének serkentése

Alaposan keverjünk össze egy teáskanál szódabikarbónát, fél teáskanál tiszta ammóniát, és egy teáskanál keserűsót négy liter vízben, majd egy keveset öntözzünk a növényeink tövére az elegyből. Az oldat úgy fog viselkedni, mint a műtrágya: a növények növekedése felgyorsul és buja, zöld lombot növesztenek majd.

Megszabadít a meztelencsigáktól

Ha már tényleg eleged van a meztelencsigákból, és meg akarsz szabadulni tőlük, szórj rájuk közvetlenül szódabikarbónát. De óvatosan, csak a kártékony puhatestűt hintsd meg vele, a környező növényekre ne jusson!

Csodaszer a kertekben - Sosem gondoltad volna, mi mindenre jó a tej!
Csodaszer a kertekben - Sosem gondoltad volna, mi mindenre jó a tej!5. A növények virágzásának serkentése

Oldjunk fel egy evőkanál szódabikarbónát két liter vízben, és keverjük össze őket alaposan. Ha időközönként ezzel az oldattal öntözzük meg virágzó növényeinket, sokkal gyorsabb és nagyobb mennyiségű lesz a virágzásuk.

A talaj pH-jának javítása

Ha savas a talaj a kertünkben, szórjunk szét rajta egy kis szódabikarbónát, majd ásással forgassuk a talajba és locsoljuk meg vízzel. Pár nap múlva teszteljük újra a talaj pH-ját. Az eredmények meglepőek lesznek, ugyanis kevesebb lesz a gyom, több virág lesz a növényeken, és magasabb hozamú lesz a kertünk. Érdemes először kis területen kipróbálni a módszert.

Használjuk peszticidként a kerti kártevők ellen

Ahhoz, hogy hatékonyan csökkentsük a levéltetvek, pókok és atkák számát a kertben, használjunk szódabikarbónát. A szaporodásukat mindenképpen meg tudjuk akadályozni, ha a kert földjét megszórjuk vele. Ehhez keverjünk össze egy teáskanál szódabikarbónát és 1/3 csésze olivaolajat. Mérjünk ki két teáskanálnyit ebből a keverékből és adjunk hozzá egy csésze vizet. Alaposan keverjük össze az elegyet, és permetezzük a fertőzött növényekre.

Vágott virágokhoz

Ahhoz, hogy sokáig frissek legyen a vágott virágaink, tegyünk egy teáskanál szódabikarbónát a vizükbe.

Természetes gombaölő szer

Keverjünk el egy teáskanál szódabikarbónát egy liter vízben. A keveréket felhasználhatjuk a rózsák feketefoltossága ellen, valamint a szőlő termésén és levelein, amikor már kezdenek megjelenni a fürtök.

Lisztharmat elleni szer

A lisztharmat súlyos problémákat okoz a kertekben esős, párás időben. A betegség számos növényt érinthet, de a rózsát, a tököt és az uborkát különösen károsítja. Keverjünk jól össze egy evőkanál szódabikarbónát négy liter vízzel, egy evőkanál étolajjal és egy evőkanál folyékony mosogatószerrel, majd töltsük kézi permetezőbe. Használjuk hetente, és a kijuttatásnál kerüljük a napos, meleg órákat.

Kéztisztító kerti munka után

A benedvesített kezünkről szódabikarbónával ledörzsölhetjük a kerti piszkot, de mindig alaposan öblítsük le, miután megtisztítottuk a kezünket.

Megfiatalítja a rózsabokrokat

Keverjünk össze egy teáskanál szódabikarbónát fél teáskanál tiszta ammóniával és egy teáskanál keserűsóval négy liter vízben. Ez a mennyiség elegendő négy rózsabokor helyreállításához, és levelik fényének visszanyeréséhez.

Gyomírtó és gyomosodásgátló szer

A járdalapok, térkövek közötti résekbe szórt szódabikarbóna elpusztítja az ott kihajtott gyomféléket, és megakadályozza az újak növekedését.

A káposztaféléket károsító hernyók elleni szer

Keverjünk össze egyenlő arányban szódabikarbónát és lisztet, majd a keverékkel hintsük meg a hernyók kedvelt eledelét, a fejes káposztát, kelkáposztát, brokkolit. A kártevők megeszik a keveréket a levelekről és 1-2 nap alatt elpusztulnak. Szükség szerint ismételjük meg az eljárást.

A paradicsom megédesítése

Hogy az érett paradicsomszemek még édesebbek legyenek, szórjunk egy kevés szódabikarbónát a kifejlett növények töve köré. Természetesen ezt azelőtt érdemes megtennünk, mielőtt teljesen érettek lesznek a termések.

Csalánlé
A csalán az egyik legalapvetőbb növény a kertben, amit sokan egyszerűen gyomnak titulálnak, mások viszont teának gyűjtik a leveleit. A friss csalánt növényvédő szer alapjának is levághatjuk: áztassuk be vízbe, és néhány nap alatt kész is a permetezőszerünk. Hígítsuk fel vízzel, és öntsük spriccelős flakonba: elsősorban tetvek ellen hatásos, de az egész kertben használhatjuk gond nélkül.

a kártevőktől, ha a földjére egy kevés sót szórsz, a paradicsomot víz és nyolcadrész lefölözött tej keverékével óvhatod, de segíthet a talaj fertőtlenítésében, ha kiültetés előtt forró vízzel locsolod meg a földet. Lisztharmat ellen szintén a só, pontosabban a sós víz segíthet - 2 literenként 10 dekagramm -, ezzel kell bepermetezni a növényeket.

A bogárűző almaecet
Egy nagy edénybe tegyünk két evőkanál szárított zsályát, rozmaringot, levendulát, kakukkfüvet, és mentát. Ezt töltsük fel egy liter almaecettel, és hagyjuk 2–3 héten keresztül állni, minden nap keverjünk bele az ecetes lébe. Ha letelt az idő, szűrjük le a keveréket, és tegyük egy szórófejes

flakonba, majd a hűtőbe. Kész is, következhet a kártékony rovarok „szabályozása”.

Szárított, vagy friss gyógynövényekből készült szer
Szerezzünk be bors-, gyöngy-, vagy fodormentát, citronellát, citromfűt, levendulát. Legalább egy mentafélét érdemes felhasználni. Forraljunk fel egy bögre vizet, tegyük bele az illatos növényeket, födjük le, hogy az illóolajak maradjanak a fazékban, ne párologjanak el. 5–10 perc főzés után szűrjük le a keveréket, adjunk hozzá egy bögre egészségügyi szeszt. Szintén szórófejes flakonban, a hűtőben tároljuk a szert, használjuk, mikor szükséges.

Nikotin
A nikotin ugyan az emberi szervezetre nincs jó hatással, de viszont a talaj számára hasznos, ugyanis elűzi a levéltetveket, és egyéb gondot okozó rovarokat. Három liter meleg vízhez egy bögre dohányra lesz szükség, a cigarettából kell kiszedni a szárított leveleket. A keverékhez még adjunk hozzá pár csepp mosogatószert is. Kész is, ezzel permetezzük le a talajt a bolhák ellen, ha a levéltetvektől szeretnék megszabadulni, akkor a levelek alsó részét célozzuk be, és fújjuk le.

Csípős rovarűző
A csípőspaprika égető ízéért a kapszaicin felelős, amit sok rovar nem tolerál. A feketeborsban is megtalálható ez a vegyület. Ezekből csípős port lehet készíteni. Egy adag borsot és csípős paprikát zúzzunk össze egy mozsárban, majd a törmelékkel szórjuk meg a kártevőktől hemzsegő területet.

Cukor +ecet +víz darázs és hangyafogó

Nem minden papsajt!

A papsajtot Isten kenyerének nevezték, mesélte nagymamám. Az ínséges időkben a háború alatt megettük azt is. A hadifogságban, a túlélés egyetlen esélye volt. Több száz ehető növény van, amin csak átlépnek az emberek, tanuld meg kisunokám, hogy a természetben csak a buta ember hal éhen. Fűben fában orvosság van, de nem minden papsajt! Kapáláskor sok növényről tudtam meg, hogy mi ehető, és mi gyógyító hatású. Most a papsajtról fogok írni. Légcsőhurutoknál, bronchitis, mellhártyagyul-ladásnál, gyulladáscsökkentésre, vérzésel-állításra, vízhajtásra (húgyúti rendszer), bőrlágyításra, hashajtásra (emésztőrendszer problémáira), köptetőnek. Csillapítja a köhögési ingert, rekedtség, torok-, mandula-, fogínygyulladás elleni öblögető- és gargarizálószer (száj és garat irritációja ellen). Külsőleg borogatásként használták horzsolásokra, csípésekre, duzzanatokra, aranyérre és fekélyekre, daganatokra, köszvényes fájdalmakra, ekcéma, kéz- és lábdagadásra. Hatására a duzzadt szövet meglágyul, s könnyebben gyógyul. Könnytermelésre (váladékozó szem) is jó a borogatása. Levelei, magvai, hajtásai frissen

fogyasztható, nyersen salátákban vagy főzve. Termésének sajt íze van, főzete gyomorfekély, bélhurut (bevonószerként) ellen bizonyult hatásosnak. Nyálkája miatt főzéskor a víz besűrűsödik. Főzetet készíthetünk, ha egy marék szárított növényt 1 liter hideg vízbe tesszük, majd forrás után még 2-3 percig főzzük. Fürdővízben kelések, furunkulusok, fagyási sérülésekkor alkalmazták, valamint enyhíti a köszvényes fájdalmakat. Nyálkatartalma folytán irritációcsökkentő hatású cserzőanyagai összehúzó tulajdonsággal ruházzák fel. A virágja színezőanyag. A levelek salátának (nyersen, akár főzve is – főzeléknek) vagy régen gyökeréből lisztet őröltek, de a magvak is fogyaszthatóak nyersen és főzve. Csersav, foszfor, kálcium, nitrogén, vas, C, A1, B2, B3-vitaminokat tartalmaz. Dédapáink a papsajt leveleit július v. augusztus havában, vagyis virágnyílás idején gyűjtötték. A leveleket a szárrészektől megtisztítva ponyván, vékony rétegben terítve, gyorsan meg kell szárítani a zöld szín megőrzése végett. Közvetlen tűző napfénynek ne tegyük ki, különben megfeketedik. 5 kg frissből lesz 1 kg száraz levél.

Magról szaporodik, amit kora tavasszal kell elvetni és 2 hét múlva már csírázik is. A növény levelét, legfeljebb 3 cm hosszú nyélrésszel lecsípve kell gyűjteni (“csípett” papsajtlevél). Gyűjthető szedőfésűvel is, de az így gyűjtött (“fésűs” papsajtlevél) levelek kevésbé jó minőségűek, mert a levelek hosszabb nyélrésszel leszakadnak. Az egész föld feletti növény is gyűjthető. Szárításkor közvetlen napfényen nem érdemes, mert könnyen megfeketedhetnek a levelek, amúgyis a szárítással a nyálkatartalmat elveszti, ezért érdemes frissen felhasználni. Aki minden nap iszik a papsajt levéből, az arra a napra megóvta magát a betegségektől.

Erdő mező gyümölcsei
A régi öregek még ismerték ezeket a vagy gyümölcsöket. Az erdőkben, a réteken, a mezőkön sokféle gyümölcstermő növényt találunk ma is. Évszázaddal ezelőtt dédszüleink az élelmiszereik egy részét gyűjtögetéssel szerezhették meg. A begyűjtött gyümölcsöt elfogyasztották, vagy feldolgozták vagy letárolták és ezeknek a magvai a ház környékén a földbe kerültek, kikeltek.

Én is gyűjtöm ezeket a növényeket, a szeder vagy fekete málna nagyon egészséges, a kertemben a kerítés mellé ültettem vegyesen a málnával jól megvannak együtt.

Vadalma, vadkörte, berkenye Demecserben szüleim udvarán volt mint ahogy az eperfa. Sok természetjáró jól ismeri a vadalma és a vadkörte fák kellemes gyümölcsét. Ezek helyben fogyasztva is enyhítik a turista fáradalmát, de valamennyit érdemes a válltáskába is tenni belőlük, jóllehet hosszú ideig nem igen tárolhatóak., mert leszedve tovább érnek és rothadni, penészedni kezdenek.
A vadalma, más néven vackor kicsi, zöld és savanyú. Vadhúsok mellé szószként elkészítve ajánlott. A demecseri kertünkben és a szőlőben is volt egy fa.

A naspolya szedés után még savanyú, később érik meg. Akkor jó, amikor már egészen puha. ha megcsípi a fagy akkor a legjobb. Nekem a Kabalási nyaralóm kertjében van egy hatalmas fa.

A galagonya különböző lomberdőkben (ritkábban fenyvesekben), erdőszéleken, cserjésekben, füves lejtőkön, napos legelőkön még a Kékestetőn is megél.Közepesen száraz vagy üde, meleg agyag-, vályog- vagy homoktalajokon nő. A galagonyabokrok akár 500 évig is élhetnek. Virágzási ideje május-június között van.

A fekete bodza egyre inkább kultúrnövénnyé alakul, mert jelentékeny területű ültetvényeket telepítenek ebből az élelmiszeripar által keresett gyümölcsfajból, de azért vadon és a kertekben is lépten- nyomon lehet találkozni a bodzabokor nagy, fehér virágzataival. A virágokból igen kellemes ízű és illatú üdítő ital készül, az érett bogyókat pedig lekvár készítésére használják fel. A virágokat és a bogyókat is lehetőleg olyan helyről gyűjtsék, ahol tiszta és pormentes a levegő!

Homoktövis
A laza homoktalajokon is megél az igénytelen, hőséget és szárazságot jól elviselő homoktövis, amelyet ugyancsak egyre nagyobb területeken telepítenek, mert a sárgás-vörös bogyói sok C-vitamint tartalmaznak és gyógyászati célokra is megfelelnek. Figyelem! A homoktövis kétlaki növény, tehát csak a nőivarú bokrok teremnek bogyókat; a hím- és a nőivarú egyedeket vegyesen kell telepíteni!

Vad barack Általában étkezési célra nevelik a kertekben a vad őszibarackot is, ugyanúgy, mint a nemesített formákat. Kevesen tudják, de ezen kívül sok más haszna is van. A fa törzséből sérüléseken kifolyó gumiszerű gyanta rágógumiként használható. A magja megtörve ehető, de változó mennyiségű ciánt tartalmaz, ugyanúgy, mint a sárgabarack és a mandula magja. Szerencsére a magas cián tartalmú mag keserű, az ilyet ne edd meg, de vannak fák, amiknek a magja jóízű. Az ilyet bátran fogyaszthatod.

Vad körte ligetekben, főleg az erdőszegélyen, valamint erdőből kialakított legelőkön

Vadmeggy és vad cseresznye Nem nemesített, hanem vadon növő fa apró gyümölcse; különösen a törpe cserjés sajmeggy finom.

Mogyoró földi vagy bokros, erdei, száraz gyümölcs erdőszéleken, tisztásokon, félárnyékos helyen tenyészik, hímbarkái a legkorábban jelzik a tavasz ébredését, érett termései pedig igen táplálóak.

Málna sárga piros sokféle van belőle.

Ribizli, fekete vagy piros magas C vitamin tartalmáról ismert.

Köszméte vagy egres ki hogy ismeri.

Kökény, vagy som egész Európában elterjedt bogyótermésű cserje a kökény, több, termesztett szilvafajtának is egyik őse lehetett. Sötétkék bogyóját az első fagyok után ajánlatos szedni, mert előtte az ízük igen fanyar. A fagyhatást manapság már a háztartási hűtőszekrénnyel is pótolhatjuk!

Csipkebogyó ősidők óta szinte egész Európában gyűjtik a vadrózsák (gyepürózsa, Rosa canina) termését, a csipkebogyót, amely lekvárnak feldolgozva jelentős mennyiségű A és C-vitamint, valamint szerves savakat és pektint tartalmaz, a termése pedig közismert népi gyógyszer.

Eper fekete fehér változatban gyerekkorom gyümölcse, az eperfákat szívesen ültették a falusi portákra, mert a gyümölcse kedves csemegének számított nem csak a gyerekeknek, de a kacsáknak és a libáknak is.

Szamóca már május végén-június elején érik a napos erdőszéleken az élénkpiros gyümölcsű, illatos, zamatos erdei szamóca (Fragaria vesca), nagy örömet szerezve a kiránduló gyerekeknek. Olykor lehet azonban még találni különleges illatú, nagyobb szemű muskotályos szamócát (Fragaria elatior), sőt csattanó epret (Fragaria collina) is, amely utóbbi – leszakításkor – csattanó hangot ad.

Kiwi több évtizede megismert és jól bevált gyümölcsfaj, amely a szőlőklíma növénye. A régebbi fajták még egyivarúak voltak, vagyis egy tövön vannak hím- és nővirágok is. Vegyi növényvédelmet csak különleges esetekben kíván, ezért nagyon praktikus házikerti gyümölcs.

Datolyaszilva (khakiszilva) lassan növő, de hosszú életű fa, amely igen kellemes zamatú, édes gyümölcsöt terem. A hazai teleket jól átvészeli. Nyersen fogyasztható, de szörpöt, dzsemet, befőttet is készítenek belőle.

Nashi a japán körtének is nevezett gyümölcsöt igen nagy területen termelik Ausztráliában, Új-Zélandon és Dél-Afrikában. Nálunk is volt egy jelentős területű ültetvény belőle, de kivágták. Csillogó lombjukkal és fehér virágaikkal díszei a kertnek, lédús, ropogós gyümölcse pedig friss fogyasztásra és feldolgozásra egyaránt alkalmas.

Japán szilvák a nektarin őszibarack és a szilva keresztezéséből származó, óriás gyümölcsöt termő fajták jól akklimatizálódnak a hazai viszonyokhoz.

Josta régebben ismert, de lassan terjedő bogyósgyümölcs. Sötétkék bogyói folyamatosan érnek és szedhetőek. Frissen, gyümölcslé és szörp formájában fogyasztható.

Áfonya egyre divatosabb bogyós gyümölcs, amelyből jellegzetes zamatú mártás és gyümölcsíz készíthető. Csak savanyú talajon fejlődik

kielégítően. Sok féle létezik belőle. Vörösáfonya, elsősorban érdemes megemlíteni, a bogyóban gazdag szénhidrát, karotin és pektin. Ez az édes-savanyú vadon termő bogyó cserjékön nő - alulméretes örökzöld évelők. A gyümölcsök fényesek, kis piros gömbökre hasonlítanak (átmérőjük legfeljebb 0,8 cm). Érett nyár végén és ősszel.

Lapos őszibarack több fajtája régen közismert volt, de gyenge termőképességük miatt kiszorultak a termelésből. Az új fajták (pl. Little Pinocchio) igen szép virágokat nyitnak és az öntermő virágokból augusztusban érnek be a pogácsa alakú gyümölcsök.

Goji kárminpiros gyümölcsöt érlelő bokor nem igényel különösebb kezelést és növényvédelmet, házikertbe ideális, mert öntermékeny, gyümölcse kiemelkedően sok antioxidáns anyagot, C-vitamint és nyomelemet tartalmaz. Teája fokozza a szervezet ellenálló képességét.

Cranberry az áfonyával rokon bogyós gyümölcsfaj nagy, rubinpiros gyümölcsöket érlel. A belőle készült gyümölcslé erősíti az immunrendszert, a szív- és érrendszeri megbetegedések megelőzésére hatásos.

Vad szilva igénytelen, gyors növekedésű szilva, melyet népiesen ringlónak is neveznek. Hamar termőre fordul és általában évről évre megörvendeztet bennünket bő termésével. Sokféle színben sárga piros kék.

A völgy gyöngyszeme. A gyógyászatban figyelemre méltó szép növényt használnak. A növényekből készült cseppek megnyugtatják, erősítik a szívet. De a gyöngyvirág is mérgező növény. Különösen veszélyesek az ehető gyümölcsök, amelyeket gyakran az augusztusi erdőben látnak.

Kő bogyó - legfeljebb 30 centiméter magas lágyszárú növény. Jellemző tulajdonság a földön elterjedt hosszú hajtások. A bogyó meglehetősen nagy, 4 gyümölcsből álló, nagy csonttal rendelkező gyümölcsből áll. Nyár közepén érleli, ízlés szerint lédús gránátalma hasonlít.

Kányafa - kicsi skarlátgyökér-drupe, amely levélfán nő fel kis csoportokban. Nem tudom, hogy lehetetlen. És jobb, ha összegyűjtjük az első fagy után. Előttük nem édes, hanem keserű-savanyú ízű.

Törpemálna. Füves, félig cserjés növényeken, legfeljebb 30 cm magasságban növekszik, a gyümölcs együttes csírája, átmérője legfeljebb 1,5 cm. Összekeverhető a málnafélékkel, ha nem a sápadt narancs árnyalatú és a torta-édes íz miatt nem. Gyűjtse össze őket júliusban és augusztusban.

Rowan gyümölcsök - Egy másik ehető bogyó az erdőben. Csokrokban (például viburnum) nőnek magas fákon, néha 10 méter magasságra. A gyümölcsök sűrűek, kicsik, átmérőjük legfeljebb 1 cm. Finom, ízléses, ám

keserű, mert nem csak eszik, hanem lekvárt, kompótot készítenek, mézet vagy cukrot öntenek.

Áfonya - A külső kék, ha összetörik - lila lesz, és eltávolítva a bőrt, láthatja, hogy a test zöld. A bogyó egy ágon cserjén nő, amelynek magassága általában 30-50 cm (legfeljebb - 1 m). Könnyű összekeverni a fekete áfonyaval (erről később). A fényesebb szár és a törött edény azonban megkülönbözteti. És a fekete áfonya bogyós, zamatos ízű.

Fekete áfonya. Valójában megkülönböztethető az áfonyától, nem csak a fent megjelölt jellemzőkkel. Természetesen ezek hasonló vadon termő bogyók. A fekete áfonya továbbra is sötétebb, a belsejében pedig lila. Mellesleg, közvetlenül az erdőben is végezhet ellenőrzési tesztet: kenje meg a kezét bogyóléval, majd próbálja lemosni. Nem működött, sötét lila árnyalat maradt a bőrön? Így van.

Lonc - vad bogyó, "kék" színű, de hosszúkás alakú. Egy harangra emlékeztet - még az "alsó" is sima. Az íze egyedülálló - édes, keserű, enyhén savanyú árnyalatú. De a legfontosabb dolog az, hogy a kék lonc komplex ásványi anyagokat és vitaminokat tartalmaz. És korán érik - június elején.

FEKETE ERDEI BOGYÓK

A természetben ez az árnyék tiszta megnyilvánulása szerint nem. De van egy csomó dolog, hozzávetőleges színű. Például a szeder. A bogyó cserjékön nő, amelyek szárát éles tövis borítja, mert az ülésnek szoros kesztyűt kell megragadnia. A gyümölcs szinte fekete, de valójában sötét lila. Van egy könnyű érintés, amelyet könnyű eltávolítani.

földi szeder - bogyó érdekes. először a szokásos méretéhez (legfeljebb 2 cm-ig) növekszik, majd árnyalattá válik - a zöldből pirosra, majd barnara, majd telített sötét lila színűre válik.

Fekete cseresznye és homoktövis - még egy szinte fekete bogyó. Gyakran összekeverik őket. A bogyók kicsik, kerek, fán nőnek. De a gyümölcsök kis csoportokban nőnek, rózsaszín ágon. Oldalról úgy tűnik, hogy a fát hosszú, sötét fülgyűrűk díszítik. A homoktövis ritkán nő - 5–7 bogyós gyümölcs az ágon, sűrűen borítva levelekkel. A cseresznye kellemes, édes-összehúzó ízű. A Kušina keserű-savanyú és nem aromás. Gyógyászatban használják, és hozzáadják alkohol-tinktúrákhoz.

Ribizli fekete piros sárga! Nagy bogyók nőnek a cserjékre,de a legédesebb a fekete bogyó.

Erdei eper - Sokan csak erre az édes bogyóra mennek az erdőbe. Napos tisztásokon, a fűben nő. A híres bogyóval való hasonlóság miatt, amelyet sokan szerettek a tejszínnel, őt erdei szamócának nevezték.

vörösáfonya - A tűlevelű gombos erdőkben sokan szívesen járnak. Teljesen minden faja ehető. A gömb alakú piros bogyós gyümölcsök gazdagok a C-vitaminban. Összege összehasonlítható azzal, hogy mennyi grapefruit, citrom és narancs található. A áfonya K, B, PP vitaminokat és sok más, a test számára szükséges anyagot tartalmaz. Talán ez a leghasznosabb mocsári erdei bogyó.

crowberry - Érdekes finomság. Alacsony cserjékön nő, amelyek levelei inkább fenyőtűkhez hasonlítanak. Távból nézve borókanak tűnhet. De nem - ez egy bokor, ehető bogyókkal. Savasak, és húsuk gyakorlatilag nincs. Belül a lé!

Mézbogyó vagy ehető lonc, nem fagyérzékeny akár a -40 fokot is elviseli. Számos loncfajtát nagyon gyakran tenyésztenek a kertekben, gyönyörű díszcserjékként, csoportokhoz, sikátorokhoz és patakokhoz. Az orosz fajok nyár elején, azaz május végén és június közepéig virágzik. Közép-Oroszországban meglehetősen gyakran az erdő szélein és a ligetek mentén található.

vörösberkenye

borbolya

Madár-cseresznye

Kutya rózsa

Mérgező a Berry tiszafa WOLFBERRY (FARKAS, WOLFBERRY) farkasbot

Vigyázat! A nem átgondolt telepítések kiölik az őshonos növényvilágot! Az invazív fajok az emberi egészségre is veszélyesek, de súlyos veszélyt jelentenek az őshonos flórára és faunára is, nem beszélve a mezőgazdaságra a vadgazdálkodásra, vagy a halászatra gyakorolt káros hatásokról. Hova lettek az őshonos fajok?
Jó példa erre, az akác erőszakos betelepítése, ami a nyár a nyír és a tölgy területek drasztikus visszaszorítását eredményezte. Mivel Európában nem őshonos, így inváziós fajnak számít, annyira agresszív módon képes terjedni, hogy a legtöbb országban már fenyegeti az őshonos növényfajokat. Eredetileg a futóhomok megkötésére hozták be, de pár száz év alatt uralkodóvá vált. A betelepített növénnyel eddig ismeretlen kártevőket is betelepítünk ami a biológiai egyensúly felborítását eredményezi. A túlszaporodott behurcolt özönfajok irtása óriási teremet jelent az országok számára. A nem átgondolt erdőtelepítési stratégia oda

vezetett, hogy mindenütt akácerdők uralják az őshonos növényeket kiszorítva a földeket. Magyarország összes erdejének negyede akác főfafajú, az 1990-2020 között mezőgazdasági területekre telepített új erdőknek a fele akácerdő. Az európai akácosok fele Magyarországon található, igénytelen, gyorsan növő, 1700-as évek elején került Tessedik Sámuel által az Alföldre Amerikából.

Ehető gyomnövények

Csipkerózsa
Erdei mályva
Fekete bodza
Kerek repkény
Komló
Kerti laboda
Mezei sóska
Mezei katáng
Martilapu
Nagy csalán
Parlagi ligetszépe
Pásztortáska
Pongyola pitypang
Sóskaborbolya
Galambbegy saláta
Tyúkhúr
Vad százszorszép
Zamatos turbolya

Rendszerzve
Gyógynövények
akácvirág, angelikafűgyökér, angyalgyökér, aranyvesszőfű, anyarozs, áfonyabogyó és -levél, ánizs mag, árnikalevél, árvacsalán (árvacsalánfű) levél és gyökér, árvácskafű, babhüvely (babhéj), bazsalikom (bazsalikomfű), beléndek, benedekfű, bengekéreg, bodzabogyó, gyökér, és virág, bojtorjángyökér, borókabogyó, borsmenta levél, cickafarkfű, citromfű levél, csalángyökér és levél, csabaíre (csabafű), csillagánizs, csipkebogyó, diólevél, erdei mályva, ezerjófű, édesgyökér, édeskömény, fagyöngy levél fecskefű, fehérmályvagyökér és levél, fehér üröm, fekete üröm, fekete ribizli és levél, fehérárvacsalán, fodormentalevél, füstikefű, fűzfakéreg, és levél, füzike, galagonyabogyó és virág, gyermekláncfű gyökér, levél, és virágszár, gyömbérgyökér, gyöngyvirághlevél, gyűszűvirág, hársfavirág, ibolyagyökér, iglicgyökér, izlandi zuzmó, izsópfű, japán rózsa, kakukkfű, kálmosgyökér, kankalingyökér, kaporlevél és mag, kaszkarillakéreg, komlóvirágzat, koriandermag, kőrisfalevél, kökénybogyó és virág, körömvirág, kálmosgyökér, kukoricahaj, lapugyökér, legyezőfű, lenmag, lestyángyökér, levendula, libapimpófű, macskagyökér, martilapu, mákgubó, maszlag, meténg, mezei katáng, Molyhos ökörfarkkóró, nadragulya, nyárfarügy, nyírfalevél, olajfűzlevél, orbáncfű, orvosi székfű (kamilla), orvosi ziliz, őszi kikerics, papsajtlevél, parlagi ligetszépe, pasztinákgyökér, pemetefű, petrezselyemgyökér és

levél, pipacs, porcikafű, porcsinfű, pásztortáska (pásztortáskafű), rebarbaralevélnyél és gyökér, ribizli, ricinusmag, rozella, rozmaringlevél, római kamilla, rózsalevél és virágszirom, sáfrányvirágbibe, sáfrányos szeklicevirág, sasfű, sóskaborbolya, szagos müge, szamócalevél, szappanfű, szarkalábvirág, szederlevél, szegfűbors, szegfűszegvirágbimbó, szentjánoskenyérfa, szurokfű virágzó hajtása, szúrós gyöngyajakfű, tavaszi hérics, tarackgyökér, tárkonylevél, tárnicsgyökér, tormagyökér és levél, tisztesfű, turbolya, tyúkhúr (tikhúr), tüdőlevél, kocsányos tölgyfakéreg, lándzsás útifű mag és levél, ürömfű, vadgesztenye, varjúháj, vasfű friss hajtása, veronikafű, vérontófű, vidrafű és levél, vörös acsalapu, zellergyökér és -levél, zsurló, zsályalevél, zsidócseresznye

Fűszernövények
angelikafű, angosztúra, angyalgyökér, ánizs, áfonya, babér, bazsalikom, berkenye, bodza, boróka, borágó, bors, borsikafű, borsmenta, cikória, curry, csillagánizs, édesgyökér, édeskömény, fahéj, fehér üröm, fekete üröm, fekete nadálytő, fodormenta, fokhagyma, fűszerkömény, fűszerpaprika, galangal, görögszéna, gyömbér, illatos ibolya, izsópfű, kakukkfű, kardamomi mag, kaszkarilla, kökény, körömvirág, kapor, kapribogyó, kálmos, koriander, kurkuma, levendula, lestyán, mák, majoránna, metélőhagyma, mézga, métellevél, mustármag, nőszirom, rebarbara, rozmaring, rómaikömény, szarvasgomba, szegfűbors, szegfűszeg, szerecsendió, szezám, szurokfű (vadmajoránna, oregánó), sáfrány, sáfrányos szeklice, szömörce, tárkony, torma, turbolya, vadrózsa, vanília, vasfű, vöröshagyma, zsálya

Ehető növények
aszat, bakszakáll, ballagófű, bojtorján, bojtorjánsaláta, borbálafű, csalán, csicsóka, csorbóka, deréceveronika, fehér libatop, fehérhere, földimogyoró, galambbegysaláta, habszegfű, kakaó, kányabangita, kányazsombor, kávécserje (kávébab), kerekrepkény, kerti laboda, keserűfű, kóladió, mák, medvehagyma, medvetalp, nadálytő, napraforgó, olajfa (olajbogyó), őzsaláta, parajlibatop, pásztortáska, pereszke, podagrafű, gyermekláncfű (pongyola pitypang), porcsin, ragadós galaj, feketefenyő (fenyőmag), repcsényretek, susulyka, sziksófű, tarlórépa, tengeri kömény, tyúkhúr, vadkáposzta, vadpasztinák, vadrepce, vérfű, vízi menta, orvosi vízitorma, vöröshere, zsázsa

Termesztett gyümölcsök
húsos gyümölcsök: alma, birs, cseresznye, egres, eper, faeper, földicseresznye, görögdinnye, kajszibarack, kivi, kopasz kivi (weiki), körte, málna, meggy, naspolya, nektarin, őszibarack, ribizli, ringló, sárgadinnye, szeder, szilva, szőlő
csonthéjas magvak: dió, mandula, pisztácia, szelídgesztenye

Vadgyümölcsök
húsos gyümölcsök: berkenye, csipkebogyó (vadrózsa), erdei szamóca, fekete áfonya, fekete bodza, feketeribizli, galagonya, hamvas szeder, homoktövis, kökényszilva, közönséges boróka, madárberkenye, som,

tőzegáfonya, vadcseresznye (madárcseresznye), vadalma, vadkörte, vadszeder, vörös áfonya

Zöldségek
articsóka, brokkoli, burgonya, cékla, csemegekukorica, csicsóka, feketegyökér, hagyma, karalábé, karfiol, káposzta, kelbimbó, kerti saláta, kínai kel, padlizsán, paprika, paradicsom, paraj, pasztinák, petrezselyem (fehérrépa), rebarbara, retek, spárga, sárgarépa, sóska, tomatillo, tök, uborka, zeller Hüvelyesek bab, lencse, sárgaborsó, szója, zöldborsó

Déligyümölcsök
húsos gyümölcsök: acai, ananász, avokádó, banán, citrom, datolya, édes granadilla, füge, grépfrút (grape fruit), gránátalma, jujuba, kaktuszfüge, kaktuszgyümölcs, közönséges földicseresznye, kuruba, licsi, lime (zöldcitrom), mandarin, mangó, maracuja, narancs, naranjilla, óriás passiógyümölcs, papája, perui földicseresznye, pomelo, rambután, tojásdinnye csonthéjas magvak: kesudió, kókusz, földi cserje mogyoró, közönséges mogyoró, vérmogyoró, dió

Gabonák
árpa, búza, cirok, köles, kukorica, rizs, rozs, zab lóhere tritikálé amaránt, chia, hajdina, kinoa

Ipari növények
cukornád, cukorrépa, dohány, gyékény, gyapot, juta, kender, komló, len, repce, szentjánoskenyérfa

Gombák

Kedvencek
málna,szőlő,szeder,ribizli,naspolya,áfonya,homoktövis,
Terülőrózsa, Sárga délvirág

Az egyik legkézenfekvőbb megoldás a talajtakaró növények telepítése.

Ezek a virágok – bár nem teljesen ugyanolyanok, mint a fű – bezöldítik a területet, ezáltal remek helyettesítői lehetnek a gyepfelületnek.
Ahhoz azonban, hogy meg legyünk elégedve a végeredménnyel, legalább ugyanannyi feltételt kell teljesíteniük, mint a gyepnek:

Minél kevesebb gondozást kell igényelniük
Egybefüggő, de közben taposható felületté kell válniuk
Tartósnak, igénytelennek kell lenniük
Az erre leginkább alkalmas talajtakaró növények:

Molyhos madárhúr (Cerastium tomentosum)
Római kamilla (Chamaemelum nobile)
Örökzöld orbáncfű (Hypericum calycinum)
Kúszó veronika (Veronica repens)
Kis meténg (Vinca minor)

Fehérhere (Trifolium repens)
Korzikai menta (Mentha requienii)
Mezei kakukkfű (Thymus serpyllum)
Kúszó pázsitszulák (Dichondra repens)
Csillagpázsit (Cynodon dactylon)
Kamcsatkai varjúháj (Sedum kamtschaticum)
Ezek közül sajnos nem mindegyik számít taposható talajtakaró növénynek, de amennyiben a gyepfelületet inkább esztétikai szempontból szeretnénk pótolni, egyikkel sem fogunk rosszul járni.
Vannak azonban taposható talajtakaró növények is köztük: a csillagpázsit például – ahogy a neve is sugallja – eléggé hasonlít az igazi gyepre, olyannyira, hogy nemesített változatát fűmagként értékesítik.
Fontos azonban tudni, hogy itthon gyomnövényként tartják számon – emiatt nem csoda, hogy rendkívül igénytelen.

Amennyiben egy fokkal igényesebb növényt választanánk, de szeretnénk, hogy a választott talajtakaró megfeleljen a fentebb meghatározott kritériumoknak is, inkább a kúszó pázsitszulákhoz hasonló talajtakaró növényeket érdemes választanunk – ekkor azonban a taposhatóság nem biztos, hogy megvalósulhat.

Amikor tehát a gyepet más növényekkel pótoljuk, lerövidíthetjük a kertgondozással töltött időt, de teljesen kiiktatni biztosan nem fogjuk, vagy csak kompromisszumok – például a taposhatóság – árán.
Emellett pedig az sem mindegy, hogy az adott növény télálló-e vagy sem. A legtöbb kerttulajdonos ugyanis szeretné, ha a gyepfelület télen is megtartaná élénk színét a többi növényre jellemző fakó kopárság közepette.

A naspolyában a druidák és a rómaiak a hosszú élet titkát látták. Nagy Károly 800-ban a királyi kert kötelelző növényei közzé emelte. A naspolya gyulladáscsökkentő, naspolya, bőrápolás, hidratáló, torokgyulladásra, szájüreg, koleszterinszint, vashiányra, vérszegénység, csonterősítő, antioxidáns, székrekedésre, hasmenésre, vérzéscsillapító, vesekő hajtó. Vérzés ellen használják. Szaharózt tartalmaz. Pektin b1 b2 Ca,K,Fe,Mg. Vese és májvédő. Megfázás torokfájás vesehomok. Hemoglobin termelést segíti. Az Alcheimer kór okozta demencia ellenszere. Leverléből tea szájfertőtlenítő. Hasmenés pihentető. Vesekő ellen. Emésztés puffadás. Hőemelkedés hashajtó. Belsővérzés. Bélgyulladás, fogyókúra. Vércukorszint és koleszterinszínt. Savtúltengés. A naspolya az ősz vége felé október és november között érik. A téli hónapok értékes növénye, mivel gyümölcsének igen magas a C-vitamin tartalma. Érésének idején más hazai gyümölcs már ritkán található. Rendkívül magas C-, B-, E- és A-vitamin tartalma. Kiemelkedő a naspolyában található vas, kálcium, kálium, magnézium, cink, mangán és réz mennyisége, jelentős a csersav és a pektin tartalma. Régen miután leszedték, szalmára terítették egy rétegben és így hagyták beérni. A népi gyógyászatban a naspolya fa kérgének főzetével vérzést csillapítottak, a magjának főzetét pedig vesekő esetén fogyasztották. Fája roppant kemény, csodálatos eszközöket faragtak belőle, a sétabotok és a szélmalmok fa alkatrészeinek kedvenc

alapanyaga volt, később pedig faütőt használó sportok során vették hasznát. Ma is használják faszobrászati és faipari célokra. A naspolya Közép-Ázsiából származó növény és rokona az almának, körtének és a birsnek is. A mediterrán vidékeken, Törökország keleti részén, Iránban, illetve az egész Kaukázusban honos. Az 1400-as évekből származó magyarországi írásos emlékek nespula néven említik a naspolyát, azonban nem lehet tudni, hogy mióta terem hazánkban is. Termését akkor érleli be, mikor már más gyümölcs nem terem a kertben. A gyümölcsnek pár fok mínusz jót tesz, mivel a gyenge fagytól édesebbé, zamatosabbá válik és a fán is bepuhul. Novemberben azonban már szüretelhető még keményen, mivel utóérő. A növény távol-keleti rokona, a japán naspolya. A naspolya gyógyhatásai; a naspolya pektintartalma védelmezi az emésztőrendszert, a pektin a bélbe kerülve védőréteget alkot a nyálkahártyán, így a különböző bélrendszeri problémákon segíthet, segíti az emésztést, hatásos székrekedés, de hasmenés esetén is, lassítja a szénhidrátok gyors felszívódását, magas C-vitamin és antioxidáns tartalma miatt immunrendszerünk természetes erősítője, javasolt fogyasztása vashiány esetén is, vérszegényeknek különösen javasolt, csonterősítő hatású, gyulladáscsökkentő, főleg szájüreg- és torokgyulladásnál, helyreállítja a vér koleszterinszintjét, a bőrápolásban is segítségünkre lehet a naspolya, hidratáló és regeneráló hatása miatt is érdemes alkalmaznunk, mivel a naspolyából készült készítményeket minden bőrtípus esetén nyugodtan használhatjuk.

Ki volt Reményi József

Reményi József 1911. július 8-án született Demecserben, egy ötgyermekes kiskereskedői családban. A nyíregyházi kereskedelmi iskola elvégzése után könyvelőként, gazdászként alkalmazták Királytelken a Dessewffy-uradalomban, majd később apró vegyesboltot működtetett sikeresen a Szabolcs megyei Kéken. A ’30-as évek végén került Budapestre az Egyesült Izzólámpa és Villamossági Rt-hez – más szóval az Egyesült Izzóhoz –, ahol számviteli szakemberként alkalmazták. A ’40-es években belépett a Magyarországi Szociáldemokrata Pártba. A második világháborúban a Magyar Királyi Honvédség vöröskeresztes kórházvonatain szolgált az ellátásért felelős, gazdasági vezetőként (GH), kezdetben tartalékos zászlósként, majd hadnagyként, végül pedig főhadnagyi rangban. 1942 júniusában megnősült. A házasságból három gyermeke született. A gyorsan megszervezett, „háborús” esküvő után alig egy héttel már szolgálatba kellett állnia, és hamarosan a frontra küldték, amit a 152. és a 154. számú kórházvonattal összesen 17 alkalommal járt meg. Minderről a VI. és VIII. útja során, 1942 decembere és 1943 márciusa között feleségének írt, a kórházvonatának napi történéseiről szóló, személyes hangvételű naplója és számos, általa készített fénykép tanúskodik. A háború utolsó szakaszában, 1944 végén a Németországba kivezényelt kórházvonattal, rajta feleségével és Mária lányával Ausztriába, majd Bajorországba került. A kórházvonat és személyzete, a velük utazókkal együtt amerikai fogságba estek. 1945. október 16-án Bad Aibling katonai kórházában született meg második lánya, Erzsébet. A család a háborút követően visszatért Magyarországra. Testvére Reményi

Erzsébet Eliz, aki a Váry Emil Gimnáziumban tanított. Reményi József főhadnagy 1942-43-ban tizenhét alkalommal, egy kórházvonat gazdasági tisztjeként járt a keleti fronton, útjai során pedig több száz fotót készített a vonat belső életéről és a háborús hétköznapokról. A négyezer kilométeres utazások során a vonat érintette a mai Ukrajna, Belarusz és Lengyelország vidékeit, ahol kapcsolatba kerültek a helyi, háború sújtotta lakókkal is.

József Reményi was born on July 8, 1911 in Demecser, to a shopkeeper family with five children. Having completed his studies at a school of commerce, he was employed as an accountant and economist by the Dessewffy manor of Királytelek. At the end of the 30's, he moved to Budapest to work for the joint stock company Tungsram, as a public accountant. In the 40's he became a member of the Social Democratic Party. During World War II., he served on the hospital trains of the 2nd Hungarian Army fighting in the Don bend, as a manager of economy responsible for food supplies. He was an ensign in reserve, a second-lieutenant and, later on, a lieutenant. Altogether, he was sent to the front 17 times by the hospital train No. 152 and 154. He had a chance to experience the horrors of the war at close quarters, he saw the misery and famine of the Ukrainian people, the defencelessness and humiliation of the Hungarian soldiers and the inmates of the forced labour camps and the condescending, arrogant manner of the "world-conquering" Germans. (He described all the above in his diary written for his wife during his sixth and eights journey, between December 1942 and March 1943. He described the everyday events of the Don campaign and the hospital trains in detail and took several thousand pictures.) In the last phase of the war, at the end of 1944, he was sent to Germany by a hospital train. He ended up in Austria and, later on, in Bavaria together with his wife and their daughter, Mária. The hospital train, all of its personnel and all those travelling by the train fell into captivity and were taken prisoners of war by the Americans. On October 16, 1945, his second daughter, Erzsébet, was born in the military hospital of Bad Aibling.

„Tegnap nem folytathattam e sorokat, mert hatalmas bombarobbanás volt a vonat mellett, a villany elaludt, sztálinlámpa, lövések, újabb bombák. Tehát a legtökéletesebb légitámadásban voltunk. Történetesen megúsztuk veszteség nélkül az éjszakát." A Magyar Királyi Honvédség vöröskeresztes kórházvonatain szolgáló Reményi József főhadnagy egy alkalommal így örökítette meg naplójában a hétköznapok részévé váló életveszélyt. A szerelvényen utazók szerencséjére a második világháború keleti hadszínterén átrobogó kórházvonatok raktár kocsijaiban a gyógyszerek mellett ott pihent a félelem elűzésére és az idegek megnyugtatására szolgáló tokaji bor is. A Szovjetunió megtámadása után a doni frontvonalon harcoló 2. magyar hadsereg egészségügyi ellátása végett öt kórházvonatot állítottak fel, azok mindegyike 22 vagonból állt. A fekvőbetegek részére 10 kocsit rendeztek be, amelyek három szinten 24 betegnek biztosítottak férőhelyet vagononként. Az ülőbetegeknek öt 52 férőhelyes vagont alakítottak ki. A szerelvényhez ezenkívül egy műtő-kötöző kocsi, egy gyógyszertár, egy személyzeti vagon, pót-, illetve raktárkocsik is tartoztak. A kórházvonatok, amelyeken önkéntes, vöröskeresztes nővérek is szép számmal teljesítettek szolgálatot, a

Nemzetközi Vöröskereszt védelme alatt álltak. A szervezet jelképét, a vörös keresztet a vagonok oldalára, és a légitámadások elkerülése érdekében azok tetejére is ráfestették. A harcok hevében a védelmet biztosító szimbólumot a szemben álló felek nem mindig vették figyelembe. A támadást gyakran az váltotta ki, hogy a gőzmozdonyok füstjétől bekormozódott vöröskeresztes jelzés nem volt teljesen kivehető, de a bombatalálattal akkor is számolni kellett, ha a kórházvonat éppen egy légitámadás célpontjává vált állomáson tartózkodott. A szerelvényeket ezért 1944-től légvédelmi ágyúkkal is felszerelték. A vöröskeresztes kórházvonatokon folyó mindennapi életről az ellátásért felelős gazdasági tiszt, Reményi József főhadnagy háborús naplójának és az útjai során készített több mint ezer fényképnek köszönhetően részletes információkkal rendelkezünk. Egy-egy kórházvonaton 500–700 sebesültet is elláthattak, de a személyzet nemcsak rajtuk segített, hanem a háború sújtotta helyi lakosokon is. Reményi a mindenki felé irányuló, önzetlen segítségről a következőképpen írt: „A délelőtti eseményekről elmulasztottam egy kis orosz tragédiáról megemlékezni. Ugyanis az egyik állomáson akkor ütött el a mozdony egy 12-13 éves szép kis leánykát, amikor ott ácsorogtunk. A jobb alsó lábszárát és lábfejét roncsolta széjjel teljesen a kerék. (…) A sajnálatos műtétet (az amputálást) orvosaink azonnal végrehajtották.” Reményi a műtét után keksszel és cukorkával próbálta enyhíteni a kislány fájdalmát.

A kórházvonatokon a háború alatt több ezer sebesültet láttak el. A szerelvények a Vörös Hadsereg előrenyomulásával párhuzamosan részt vettek a magyar katonai kórházak kiürítésében, de segítséget nyújtottak a németek kelet-poroszországi evakuációjában is. Azokat a szerelvényeket, amelyek nem semmisültek meg a bombázásokban, a háború végén a szövetségesek lefoglalták. A Magyar Honvédség egyetlen kórházvonatát sem kapta vissza.

A demecseri pásztorok

Forró nyári estén ha megállok a vályogvetőnél előttem a hatalmas rét, ami el tudná nyelni az egész világot ha akarná. A látóhatár a kárpátok büszke bérce, mintha óriások állnának őrt a távolban. A lágy Kassai szél füstöt és nyárson sült szalonna illatát sodorja felém, amottan a bokroshídon túl apró pici rubinként pislogó pásztortűz fénye töri meg az éj sötétjét, az emberek alakja és hangja a homályba vész, csak a finom illat csapja meg az orromat.. A Demecseri juhászok körbeülik a tüzet, amit fa hijján gyakran árvaganéval táplálnak, ami a juhok kiszáradt ürüléke. Az öreg bacsó akinek zsebében metszőkés, csípőolló (emaszkulátor) és borotválókés meg varró tű meg cérna mindég vót, ő vót a számadó, történeteket mesélt a fiataloknak, ezzel múlatva az időt, míg el nem álmosodnak a többiek, egész éjjel fenn marad az öreg, őrzi a tüzet és a nyájat, majd alszik nappal, ha többiek már felkeltek, hosszú tajtékpipájával pöfékel néha néha, közben csipegetnek a sült szalonnából a bakóból előkerül néhány vereshagyma is meg a kűsó, no meg egy kis borocska hogy színesítse a lakomát és könnyítse az elalvást. Ahogy

lemegy a tűzokádó nap a sötét éj lágy hűs takarót terít a kitikkadt tájra, a komondorok és a pulik kinyújtott nyelvvel lihegve hűtik magukat így pihennek, türelmesen várnak sorukra, jóllakottan pihen a nyáj is, a sok fürtös, hosszú fedőszőrű racka is megpihen a hideg földön és végre megpihennek a fáradt pásztorok is a fűre terített subájukon, gondosan kezük ügyében tartva a hosszú támaszkodó kosfejes kampós botot, amit hívtak birkafogó botnak is. A nyári és téli legelők közti vándorlás meghatározta életüket, ha elfogy a legelő elvándorolnak a nyájjal messzi dús legelőkre, olyankor fedél nélkül még a telet is a pusztán töltötték ha kell. Hónapokig nem látják a családot, de ez adja a megélhetést, tejet, húst, faggyút, bőrt, prémet, gyapjút, kenyeret. Nagy úr a muszáj szokták mondani az öregek. A rét vagy puszta kopár rideg és kietlen zord, hol a fagy hol a tűző nap gyötri a pásztorokat kitéve őket az időjárás kénye kedvének, ez a sorsuk, szélben esőben is menni kell, nem beszélve a nyájat tizedelő farkasokról a rablókról, martalócokról. A nomád vagy szilaj életformát nehezen viseli az ember és az állat is, aki nyájával a végtelennek látszó pusztán ide-oda vándorol, messzi szeretteitől. Sokat tanultak a vándorlás során, megismertek olyan életformákat amik megkönnyítették hétköznapjaikat. Ismerték az ehető növényeket, és a gyógyító teákat. Többnyire Szent György napjától Szent mihály napjáig vótak kint az állatok. Büszkék voltak a juhászok a munkájukra, azt mondta nagyapám olyan büszke, hogy szaros bottal nem lehet felütni az orrát. Azt énekelték; „A juhásznak jól megy dolga, egyik dombról a másikra terelgeti nyáját, fújja furulyáját bú nélkül éli világát.” Akinek apja juhász vót, az hamar kisbojtár lett már 10-12 évesen így korán véget ért a gyerekkoruk. Ahogy megtanultak írni-olvasni, meg számolni kemény munkára fogták őket. Korán keltek, segítettek az állatok őrzésében, tisztán tartásában itatásában, megtanították nekik a mesterség minden csínját-bínját. A kisbojtárok pásztorcsaládba születtek, ez az élet számukra természetes és elfogadott volt. Ha a pásztorokról szólunk, nem feledkezhetünk el hűséges segítőikről a pulikutyákról. Egy jó puli kincset ért a pásztornak. Már kölyökkorában szeretettel bánt vele, elkezdte a tanítását, amit a puli meg is szolgált, lelkesen terelte a nyájat, és ragaszkodott a gazdájához. Az őrzésért felelős komondort is tanították, nyakába vastag szegekkel ellátott övet raktak a farkasok ellen. Ha zápor zivatar volt azt mondták ítéletidő van, ”Isten markában” vagyunk. Először a megvadult állatokat kellett megzabolázni, összeterelni, csak azután gondolhattak magukra. Az időjárás-változást meg tudták jósolni az állatok hangulatából, a felhők szinéből, a madarak viselkedéséből. Fekete kalapjuk 5cm-es karimával, hatalmas subával, ami 4 juhbőrből készült és télen meleg volt nyáron hűsített, esőben-sárban kifelé fordítva hordták. Sokféle készült belüle. Ez vót a derék alj az asztal, a dikón takaró, az esőkabát, az árnyat adó sátor. Ünnepi alkalmakra cifra szűrt készíttetek magunknak, a gallér két alsó sarkára posztóból kerek formájú úgynevezett „csücsköt” varrtak: esős időben így alakították át csuklyává. Fehér vászonból, majd gyolcsból varrt bő gatyát és inget viseltek. Minden juhásznak két fehér és két zsíros gatya tartozott a ruhatárához. Az utóbbit hamuval és faggyúval kenték, hogy az eső ne áztassa át. Ezt főleg piszkos munkához hordták. Nagyméretű ezüstgombokkal bőven kivarrt lajbit (mellényt) viseltek, e fölé mándlit (kabátot) húztak. A juhászok nadrágja

(rajthuzli) bőrből vagy posztóból készült, térden alul bővült, sárgaréz gombok díszítették; az alsó szárát ki is lehetett gombolni. Hegyes orrú és magas sarkú pásztorcsizmát viseltek lábbeliként. Magas tetejű kalapjuk jellegzetes formájú volt, zsírozták, hogy ne ázzon be, a régi süvegre emlékeztetett. Itt is használták a szűrt, amelyek rövidebb fajtáját szűrdolmánynak nevezték. A ködmön díszes rövid bunda volt templomba vették fel. A juhászok értettek a gyógyításhoz meg a műtéthez is. Körmözés, kergeség gyógyítása trepanációval, kasztrálás vagy ivartalanítás eredménye vót az ürükos. Keresztanyám is dolgozott a juhászokkal a tsz.-ben, még ő is körmözött.
Hírös vándorjuhász volt Juhász István 220 juhval vándorolt.
Táncok; briccses nadrág, gyakrabban fekete posztóból, hosszú fekete bőr csizma, mellény, fehér ing

"A míveletlen föld csak gazt terem… "
Az emberi fantázia sekélyes, nem képes felsorolni mindazt, a szennyet ami van a világon. Nem leszek ebben a csípős hangú glosszában toleráns, decens és patetikus, nem fogok superlativusokban áradozni. Szégyellem magam helyettetek, miattatok mert, az emberek műveletlenek, nem olvasnak nem tanulnak és nem is tudnak semmit, csoda hogy életben tudnak maradni ennyire ostobán. Csak azt becsülik meg amiért megszenvednek. Akkor ismerik fel az értéket, amikor már elveszítették. Tönkre teszik az egészségüket szándékosan kábítószereznek, bagóznak, isznak, a bagósok szétszórják a csikket, a vonat ablakon autó ablakon elegánsan vagányul és hanyagul fricskálják ki az égő csikkeket a búzamezőre, az alkoholisták szétdobálják az üvegeket az utcákon, a turisták a petpalackokat a természetben, környezetszennyezés, mocsok, szemét, a falvakban városokban erdőkben, folyókban, utakon, hegyeken. Nincs egy tenyérnyi hely a világon, ahova emigrálhatnék. Uborkafára felkapaszkodott, szociopaták, gátlástalanul sikkasztó politikusok a parlamentben, a műveletlen emberek a médiában; Észbontók, Gáspár Győző, Gáspár Zsolt, Fekete Pákót, a Mónika show, valóvilág, Zámbó család, gyogyósok mindenütt. A magyarok külföldre járnak lopni. Hazugságokkal etetik a buta embereket, akik mindent bevesznek. Megy a parasztvakítás mindenütt, mindent elhisznek mert buták. Az ország a bűnözők paradicsoma. Úgy terelik a választókat az urnához mint a birkákat. Vírusokat eresztenek szabadjára, militarizmus, fegyverkezés, háborúkat robbantanak ki, milliók halnak meg feleslegesen és értelmetlenül. Idegengyűlölet és fajgyűlölet, népuszítás embertelenség és gyalázat jellemzi a világot. Ez már Auginász istállója. Nincs együttérzés, könyörületesség, emberség, nincs kegyelem és emberség, csak erőszak, kínzás, őrjöngés, düh, közöny, kegyetlenség és durvaság. Horribile dictu, anyák megölik gyermekeiket. Folyik a szervkereskedelem, a gyerekkereskedelem, a szadizmus a mazoizmus, zoofilia, nekrofilia, vérfertőzés és Isten tudja még mennyiféle perverzió. Nem tudnak helyesen írni, beszélni, viselkedni, élni. Hová vezethet, ha elveszítjük nyelvünk egyediségét eredetiségét, "tisztaságát, de legfőképpen a

szellemiségét, a lelkét?" Ijesztő mértékű hülyülés tapasztalható a népesség körében, hazugságok kiszolgáltatottság kizsákmányolás, korrupció, kiárusított ország, eladósodás, infláció. Agymorzsoló tv-műsorokkal butítják a tömegeket. Új emberi faj jött létre a stultus homo. Elveszett a költészet és az irodalom, a logika és a ratio, a ritmus és a harmónia, a szépség és az esztétika. Amelyik nép nem ismeri múltját, annak nincs jövője. Fásultság, letargia életunt üveges tekintet, érzések és érzelmek nélküli arc. A magyart züllés butulás szellemi leépülés jellemzi. Szellemi mélységek és magasságok, kulturális szakadékok, és tériszony. Persze nem ismersz magadra, nem fogod akceptálni, arra gondolsz másokra jellemző amit írok. Nem fogok canossát járni a cikk miatt. Az ember önmagát devalválta ilyenné. Globális felmelegedés, sáskainvázió, szárasság, tájfunok, földrengések, cunamik, mészárlások népirtás mindenütt. Erdők égnek, fajok pusztulnak ki. Sziszifuszi küzdelem, Pirruszi győzelemmel. Merre tart a világ? quo vadis? Állítsátok meg a földet le akarok szállni róla. Nincs vis maior, az apokalipszis után jöhet a tabula rasa. Talán értelmes lények népesítik be majd a földet.

Nevelni vagy legelni?

Tanulj fiam , hogy könnyebb életed legyen mint nekem! Vajon hányszor hangzik el ez a mondat a szülők részéről? Az imádott csemete királyfiként éli életét, egész nap lődörög hasonló korú társaival, bagózik, iszik, drogozik, lustálkodik, heverészik abban a disznóólban amit a szobájának tartanak, vagy játszik azon a számítógépen, amit állítólag tanulásra vettek e drága szülők. A szülő nem ér rá nevelni, ezért az elkényeztetett királyfi úgy viselkedik mint a majom, ami éppen most jött le a fáról, megeszi a kapott banánt és a héját maga alá termeli, mint mindent. A szülő 6 éven át az árokparton legelteti, nem szocializálja, nem tanítja meg közlekedni, enni, tisztálkodni, takarítani, beszélni, köszönni, a házimunkáról nem is brszélve, vagy felelősséget vállalni, mert a szülőnek nincs rá ideje. A szülő drága iskolatáskát, drága mobiltelefont vesz a királyfinak és elindítja az iskolába. Csoda hogy életben maradnak ezek a lények, hogy nem üti el őket az első busz, mert rohangálnak a járművek között, egész nap jár a szájuk, hangoskodnak, ordítoznak mint a majmok a lombok között. A tanárnak lelkiismeret-furdalása van a szülőnek nincs, a tanárnak felelőssége van a szülőnek nincs. A szülő saját álmait szeretné valóra váltani a gyermeke segítségével olyan terheket rak rá, amit inkább csak ő szeretne nem a gyerek, zene, sport. Ha a szülő nem venné meg a királyfinak az a sok értelmetlen kütyüt, akkor nem lenne annyi csábítás, ami elvonja a figyelmet a tanulástól és nem lenne annyi szenvedélybeteg tizenéves gyerek. Kora gyermekkortól kell kialakítani a szokásokat a gyerekben, hogy rakja el a dolgait, tartsa tisztán a környezetét, terítés mosogatás, takarítás tisztálkodás stb. A gyerek 15 évesen bekerül egy kollégiumba és mint a disznó az ólban maga alá szór mindent. A szobatársai nem bírják a mocskot a bűzt, a szét dobált ruha és ételmaradékokat, de a nevelők is tehetetlenül álnak az évekig árokparton legeltetett királyfival. A kamasz királyfinak az anyukája pakol be még mindig, megtörli a száját, ha méltóztatott elfogyasztani a vacsorát;

anyuka kiválogatja a padlóra ledobott szennyest, kimossa, kivasalja, berakja tisztán a szekrénybe; a szülő elfogadja, hogy sosincs meg az ellenőrző, hogy nincs lecke; az iskolába hozza gyermeke asztalon felejtett uzsonnáját, füzetét vagy kulcsát; megveszi a telefont, mert már mindenkinek ilyen van, és elhiszi, hogy szívéről szakasztott magzatát direkt piszkálják a gonosz tanárok. A tanár hozott anyagból dolgozik, de a nyers megmunkálatlan kamasszal már nem tud mit kezdeni, ha nem képes szocializálódni. Ha megéri a 18 évet, akkor vagy a börtön vagy az elmegyógyintézet marad neki, mert nem képes szocializálódni már ebben a korban, és ezt a drága szüleinek köszönheti. Mintha a Tajgetoszról taszítaná le gyermekét a szülő olyan, ha csak legelteti és nem neveli. Ha a tanár, javasolja a szülőnek, hogy gyermekét pszichológushoz kellene vinni, felháborodik és feljelenti a tanárt, pedig lehet hogy a szülőt is meg kellene vizsgáltatni.

Nevelni vagy legelni? Ez itt a kérdés! -In :Nyírségi Gondolat 2022 November- December száma - Kulturális szalon rovat - 22 p.

A mi házunk

A tanyán félig földbe süllyesztett házak voltak, melynek tetőzetét ágasokra fektetett szelemen hordta. A veremház egyik sarkában kőből rakott, sárból készített, vagy földbe vájt kemence volt. Az Árpád-kor folyamán a veremházak használata általános volt.A kezdetleges házaknak, amelyek építési anyaga részben fa, részben föld (vertföld, rakott sár, vályog) volt. Az első föld fölé épített vagy földbe vájt, egy helységből álló, négyszögletes vagy kerek alaprajzú házak valószínűleg még a sátrak helyhez rögzített másai voltak. Ezeket követték a két vagy három helyiségből álló, alaprajzi elrendezéseik a mai alföldi lakóházakkal szinte teljesen megegyező házak. A török hódoltsági területeken a házkultúra idővel visszaesett, az egy és kéthelyiséges, jórészt földbevájt kunyhók ismét elszaporodtak. A paraszti építkezés megújulása a XVIIIXIX. század fordulójára tehető, amikor elterjedtek a fejlettebb alaprajzok, a jobb építőanyagok, az időt állóbb szerkezeti megoldások. A táj építkezését elsősorban vert- és vályogfalak jellemzik. Vázszerkezetessövény falú házat is csináltak. Itt is az Alföldre jellemző földfalú építkezés dominált. A korai vályogfalú épületek mind nagyméretű vályogtéglából készültek. A vályog aprószalmás, törekes, pelyvás, sásos sárból vagy agyagból készült, megszárított, de ki nem égetett tégla, amihez a földet a vályogvetőből szerezték be. A vertfalú házaknál két deszka közé rakták a sarat, (csúszókaloda) majd erre a célra készült bunkóval alaposan beleverték. A sár közé időnként fagallyakat tettek. Ezt a munkát folyamatosan végezték egészen addig, amíg a tervezett magasság el nem készült. A tetőt zsúppal vagy náddal fedték le, szelement vagy mestergerendát használtak, oromzata többnyire tapasztott sövény volt, míg padozata jórészt vertföld. Adott volt föld, szalma, sás, sár, zsúp, fa és nád, így érthető módon ezeket használták fel. Konty is van a tető búbján, ahol csomóba kötötték a zsuptető szálait. A ház részei; tisztaszoba konyha(pitvar) kamra és tornác, az ablakok roppant kicsinyek, a falak roppant vastagok. A ház előtt

gémeskút, eperfa. A tüzelőt falból rakták, bogjakemencének vagy búboskemencének hívták. E célból levertek néhány karót a dikó vagy priccs szalmazsákkal és a szalmatartó mintájára, amiket sárral körültapasztottak, s készítettek hozzá néhány ülést, tőciket, amivel a tüzelőnek máig használatos alapformáját megalkották. A legrégebbi tüzelők sárral tapasztottak voltak. A konyhában vagy a szobában kemencével fűtöttek. Az ajtó kemencével átellenes oldalán almárium volt a falon. A kemence padkáját rongypokróccal takarták le. A kemencéhez rendszerint vályogból sparhetet is építettek platnival, a vályogot olykor tégla helyettesítette. A konyhában a kemence szája előtt padka, bal oldalán a fal mellett tűzhely: nyári kandalló volt, amin főztek. Hátul a kemence szájával szemben lóca állt, a nyári kosztoláshoz kisasztal, almárium meg kredenc, oldalán subick. Nem vót még ámbitus ház akkoriban.

A Demecseri vándorló juhászok élete

A nomád állattartás a honfoglalás óta népszerű foglalkozás volt. A Rétközi víz jelentősen korlátozta a legeltetési lehetőségeket. A pásztorvándorlás a XV. században a török időkben is tovább folytatódik, később a nomád hegyi pásztorok az Alföldet is kezdik ellepni, főként téli legeltetés, teleltetés céljából. Az Alföldről még a sertéseket is kihajtották makkoltatni. Ez az ide-oda vándorlás a történelem folyamán néha olyan méreteket öltött, hogy egész faluk ebből éltek, sőt a kincstár is jelentős hasznot húzott a vándor pásztorok különféle taksáiból, béreiből. Néha még főurak is elhajtották nyájaikat távoli vidékekre nyári vagy téli legelőre. A vándorló pásztorok nagyon sok műveltségi elemet közvetítettek a népek között. A XVI. majd a XVIII. sz.-ban igen fontos formája volt az, amikor az állatokat vásározás céljából hajtották távoli vidékekre. A pásztorvándorlás alapvető sajátosságai: a téli, nyári szállás, őszi és tavaszi legelők közötti folytonos vándorlás, az ezzel járó rideg életmód hagyománya.

A magyarországi belső pásztorvándorlás a különböző történelmi korokban, különböző kulturális hatások és keveredések következtében más és más formát mutat. A pásztorvándorlás sajátságos formájával találkozunk a Rétsági községek juhászai körében. Egyes Szabolcs megyei községekben, ahol a juhtenyésztésnek az emlékezeten túli időkbe visszamenő hagyománya volt, a szántóföldi művelés nagyarányú kiterjesztése után a legelőket a XIX. sz. folyamán fokozatosan feltörték, így a juhok számára a tarlók felszabadulása előtt szinte semmi legelő nem állt rendelkezésre. Nálunk a „német juhot" tenyésztették, ami tulajdonképpen a közönséges fésűs merinót jelenti. Így a község juhtartó lakosainak két dolog közt kellett választani: vagy felhagytak a juhtenyésztéssel, vagy elindultak juhaik számára megfelelő nyári legelőt keresni. A lakosság zöme az előbbit választotta, azonban voltak olyan pásztorok, akik inkább távoli vidékeken béreltek legelőt, ahova juhaikat

tavasszal, április végén elhajtották és talló-szabaduláskor, július végén hazahajtották.

A Demecseri juhászok is, nyaraltatták juhaikat. Kora tavasszal, mindjárt hóolvadás után a juhokat a környező falvak erdeibe hajtják, ahol néhány héten át a juh az avar alól kibújó zsenge füvön él. Április végén megindulnak a falkák „nyaralni" valami távoli vidékre. A nyaralásra való legelőt a juhász még tél folyamán kibéreli és ide kb. május közepén ér el juhaival. A réten Július végén befejeződik a nyaralás és a juhász a falkával hazatér a falu határába őszölésre. Itt aratás után a tarlók felszabadulnak és a juhok ezekben őszölnek. Nehezíti a tarlón való legeltetést, hogy legtöbb faluban nincs tagosítás, sem fordulórendszer, így a juhok őrzése a keskeny, szétszórt tarlókon nehéz és veszélyes, mert a juhok a szomszédos krumpli, tengeri, répa táblákon sok kárt tehetnek.

Erre felé nem alakulhatnak nagyobb nyájak, sőt néha még a 40-60-a falkákat is kétfelé vette a pásztor és családtagjai segítségével bujkált a kis csapattal a keskeny tarlókon. A juhász bojtárt sohasem tart, csak jól betanított pulijával tartja kordában a falkát. Őszöléskor a juh hazajár, de van rá példa, hogy a juhász a falu melletti tarlókon építi fel a léckáját. Ebben az esetben maga is kint alszik a juhok mellett. A léckát kb. kéthetenként felszedi, és valamivel távolabb állítja fel, így tulajdonképpen egyúttal kosarazik is. Ha nem a saját maga tarlóján van a lécka felállítva, a föld tulajdonosa a hálatásért áldomást fizet, ami a földet trágyázza.

A teleltetés ma már leginkább odahaza az akolban takarmányozással történik. De még a közelmúltban is szokás volt, hogy a nyájakat a demecseri, kéki, besztercei káposztaföldekre hajtották telelni. Ha nagyon hideg tél volt, az idevalósi gazdák udvarára kérezkedtek be, ahol a szalmakazlak tövében a szabadban kapott a juh szállást. Ha nem volt kegyetlen az idő, a pásztor a juhokkal együtt éjjel-nappal a szabadban tartózkodott minden védelem és szárnyék nélkül A hajtás iránya Pátrohától kiindulva a következő volt: Demecser, Kék, Nyírbogdány, Sényő, Napkor, Nagykálló, Balkány, Vámospércs, Nagyléta, Pocsaj, Kismarja. Általában reggel és este a hűvösön hajtottak, napközben pihentek. Néha éjjel is hajtottak. Természetesen, csak olyan lassan, hogy a juh mindig legelhessen. A juhok „szép nyájasan mentek egymás után". Az út két oldalán, az árokban hajtottak. A juhász egyedül ment a juhval, csak a puli segített a hajtásban. Egy falubeliek rendszerint egyszerre indultak el, de falkáikat nem keverték össze, hanem 1-2 km-es távolságot hagytak mindig egymás közt.

Este, vagy deleléskor az út mellett üres földeken, kutak mellett szálltak meg, bár azt mondták a marha vagy a ló vályújából nem szabad itatni, mert a juh után nem iszik a ló se a tehén. Tereléskor a juhász a kutyát így küldi: „Nye Bogár, bocsáss csak oda űket, ne!" Mikor jól van, akkor a

botjával int a kutyának, vagy odakiált: „Jó van má, na!" A kutya szinte minden szavát érti a pásztornak, így pontosan meg tudja a kutyának magyarázni a szándékát, és a jó puli azt azonnal végre is hajtja. A juhászok minden esetben csak a saját juhaikat hajtják nyaralni. Bojtárt sem fogadnak, legfeljebb a saját 10-12 éves gyereküket viszik el, hogy hadd tanuljon. Felszerelésük természetszerűen igen egyszerű, mivel semmiféle járművet, vagy teherhordó állatot nem visznek magukkal. Minden juhásznak elengedhetetlen eszköze a bot. Kampót általában nem használnak. A kampó használata az Alföldön is csak később terjedt el.

A bot elsősorban nem is terelésre szolgál, hanem menet közben a juhász ráakasztja a tarisznyát, a batyut, ha megáll, rátámaszkodik, int vele a pulinak, esetleg önvédelemre jó, vagy egy nyulat leütni vele, ha erre alkalom adódik. Tereléskor ott van szerepe, ahol vízen, sáron, hídon kell áthajtania a juhot, vagy ha szét akarja választani a falkát, vagy elkapni egy bárányt. A pásztor vándorlás közben az útra való összes élelmét magával viszi. Ezért egyik legfontosabb eszköze a szőr- vagy bőrtarisznya. Ma inkább szőrtarisznyát, sőt legújabban vászontarisznyát használnak, benne 2-3 napi kenyér, 1-2 kg szalonna, száraz tészta, fűszerféle, mert kenyérszükségletét általában útközben szerzi meg. Az úton fedél alatt sohasem hál, ezért visz magával megfelelő ruhaneműt. Minden juhász magával viszi a bundáját, ha nagyon esős a tavasz, akkor a szűrét. A bunda hidegben meleget tart, melegben árnyékol. Felesleges ruhaneműt nem cipel, mert úgyis nehéz az út. Legfeljebb egy könnyű esőköpenyt visz még magával. Az evőeszközön, késen, kanálon kívül magával viszi még a bográcsot és a szolgafát. A szolgafát Kéken vasból csináltatják a helybeli kováccsal, mert ez kisebb helyet foglal, nem ég el, könnyebben szállítható, mint a fa. Az összes felszerelését a tarisznyában, zsebben, vállon, esetleg a botra akasztva és vállra véve szállítja. A nyárára való élelmet, krumplit, lisztet, vastag ruhát, fehérneműt, a léckát vonaton küldi a helyszínre.

Útközben deleléskor - este rendszerint szalonnát sütnek a juhászok, vagy a bográcsban főznek tísztalevest, öhömöt. A nyári legelőn tulajdonképpen egész nyáron ilyen egyhangú táplálékon élnek. Mindig csak maguk főznek, újabban a bográcsok helyett a szálláshelyen téglából, kis vaslemezből egyszerű tűzhelyet készítenek, amelyen már fazékban is főznek. Tüzelőről maguk gondoskodtak. Az út mellett száraz gallyat, kórót szedtek össze, a nyaralón fát vettek, vagy ahol azt nem lehetett kapni, ott juhtrágyából vályogot vetettek, ezt megszárították, és ezzel főztek. A léckában összegyűlt trágyát formákba taposták, és ezt nevezték vályognak. A juhászok a kutak mellett a száraz szarvasmarhatrágyát is összeszedték és vele főztek.

Télen akolban hált a juh. Itt is összegyűlt a tárgya, ezt baltával téglalap alakú kockákra szétdarabolták, megszárították és az akol mellett boglyába rakták. Régen úgyis vetettek tőzeget, hogy a trágyát az udvaron

nagy területen lapáttal szétlapogatták, majd utólag ásóval, baltával a megfelelő nagyságú kockákra szétdarabolták. Egyes juhászok a szárított marhatrágyából való tüzelőt is használták. A juhászok tápláléka egész nyáron át igen egyoldalú volt. Egy kis változatosságot a folytonos tésztaleves és öhöm után az jelentett, hogy egy kis tejet tudtak venni valahol, vagy ha a fejés megkezdődött, s gomolyát, zsendicét is ehettek. A nyári legelőn a juhász első dolga, hogy elkészíti szálláshelyét.

Más legelőkön azonban ilyen fedeles hely nem volt, ezért hazulról vonaton odaszállították a léckát, és a juh egész nyáron ebben hált. A lécka vagy juhkarám 12x8 m alapterületű 1 méter magas karám, mely kb. 4-5 cm átmérőjű kerek lécekből készült 4-4 m hosszú szárnyakból van összeállítva. Az egyes szárnyak nem szedhetők szét, ezeknél a lécek szeggel vannak a lá bakhoz és az összekötő pántokhoz erősítve. Az egész lécka hosszabb oldala így három, a rövidebb két szárnyból van. Kéken a szárnyakat külön-külön is léckának nevezik. Valószínűleg ez a kifejezés a régebb és az egész karám is innen kapta a lécka elnevezést, ti. léckákból épített karám.

A szárnyakat az érintkezésnél kívül-belül karó tartja a ki- és bedűlés ellen, a karókat felülről ráhúzható, drótból, vaslemezből készült gúzs szorítja össze. Az egyik sarkon levő szárnyat hosszanti irányban el lehet húzni, így tetszés szerinti nagyságú ajtót képez. Ha a bejárat egész szűkre van állítva, ez képezi a. fejőt. A fejőnyílás mellett van a fejőszék. Kismarjában általában az akolból fejtek. Ilyen esetben az akol előtt készítették el a fejőnyílást, bár néha az akol elé készítettek egy kisebb léckát, amit a helybeli juhászok arankának neveznek.

A juhásznak azonban gondoskodni kell arról, hogy a nyári élelme, ruhája és egyéb felszerelése fedél alá kerüljön. Más legelőkön azonban a juhászok földkunyhót építettek maguknak. Ma, amikor az urasági cselédházat lebontották, a kismarjai juhászok is a szabolcsihoz teljesen hasonló földkunyhót készítenek. A kunyhó kb. 180x250 cm-es, 60-80 cm mély gödör fölé (egymásnak véggel összeállított fákból készített) nyerges tetővel van fedve. A tetőt kóróval, gizgazzal, szalmával fedik, és végül leföldelik. A kunyhó hátsó része félkör alakú vagy egyenes patics fal elől tapasztott napraforgó patics. Az ajtó deszkából készült, lakattal zárható vót. Két lépcsőfokon lehet lemenni a kunyhóba. Bent mindig jó hűvös van, mert a leföldelt tető nem melegszik át. Az ajtóval szemben 40-50 cm-es földpatkán van a gúnyával letakart ágy. A bográcsés egyéb felszerelés a tető korcába van felakasztva vagy feltűzve. Itt csüng a hazulról hozott szalonna, zacskóban a száraz tészta, melyet, ha a hazai elfogyott, helybeli asszonyokkal gyúratnak. Körül a fal mellett egyéb apróságok, mint zsákban krumpli, tartalék bot, száraz tűzgyújtó stb. A kunyhóban tűz nem ég sohasem.

A juhász maga is igen ritkán tartózkodik bent, rendszerint éjjel-nappal a juhok mellett tanyázik. A juhot nem lehet éjjelre se magukban hagyni a léckában, mert könnyen kár eshetik bennükHa fejős juhokat nyaraltatnak, akkor a juhász nem földkunyhót csinál, hanem föld fölé épített ún. kalyibát. Ez sokkal szellősebb, mint a földkunyhó, így alkalmas gomolya szárítására. A kalyiba felépítése csak annyiban különbözik a földkunyhóétól, hogy vessző- vagy nádpaticsból oldala van. A paticsfalat néha nem tapasztják, hanem gyeptéglával rakják körül. A tető alatt azonban a vesszőt vagy nádat egy kis helyen nem tapasztják be, hogy a kunyhó jobban szellőzzék. A tetőt alkotó szarufáról, lécekről csüngenek le fehér vászonkendőben a frissen készített gomolyák. Egy-két napi csepegés után a kalyiba mellett levő sajtszárító vagy ahogy itt mondják gomoly aszárító állványon keresztbe tett botra akasztják fel a gomolyát további száradás, érlelés végett. A gomolyaszárító itt két, kb. 1,5 m magas ágas karó, melyre keresztbe egy botot tesznek seggen ülő hodályt. Ez semmiben sem különbözik a szabolcsi faluk teleltető akoljától. Építése primitív: 5-6 m hosszú gerendákat véggel összeállítanak úgy, hogy felső végük keresztezi egymást. A gerendavégek 50-60 cm-re kiállnak a tetőből. Ezek a szarufák, melyeket felül dróttal kötnek meg. A szarufákat belül a kokasüllő tartja össze, hogy szét ne csússzanak, a szarufasort pedig kétoldalt egy-egy keresztbe, haránt irányába rájuk szegezett léc rögzíti, hogy hosszában el ne dűljenek. A nyáj számától függően tetszés szerinti hosszúra építik. Az első részen van a bejárat, melyre azonban ajtót nem igen csinálnak, csak egy rekesztéket, hogy a juhok ki ne jöjjenek. A hátsó részük kerek. Ha azonban 300-nál juh számára készítik, akkor az ajtó nem a végén, hanem a közepén lesz. A szarufákat kívül kb. 50-50 cm-ként körüllécezik, ezt napraforgó kóróval körül állogatják, végül az egészet leszalmázzák. A hodályt végül körülárkolják, kb. 20 cm mély árokkal. Ennél igényesebb épületet juhok számára nem építenek. A szálláshelyen itatóhelyről is kell gondoskodni. kutakból itattak. Volt itt nagyobb gonddal készített, téglával kirakott kút is, de ennek vize nem tudta ellátni az itt nyaraló összes juhokat. Ezért több pásztor ideiglenes kutat ásott magának a léckája körül. Az ilyen kút tulajdonképpen a talajvíz magasságáig leásott (2-3 m) kerek gödör, fölé diribdarab fákból ún. gárgyát ácsolnak, felállítják az ágast a kútgémmel és az ostorral. Mellé deszkából összeszegeznek egy vályút és kész a kút. Az ilyen kutat minden évben újra kell tisztítani és a farészeket elkészíteni, mert ezek olyan gyengén vannak összekötve, hogy tél folyamán széthullanak. A kútostorra bádogvedret dróttal kötik fel.

A juhász a nyári legelőn készíti e\fejő léckáját. A fejés, gomolyakészítés az Alföldről ismert módon történik. A gomolyát a helybeli piacon értékesítik. Tej oltáshoz ma kizárólag gyári oltót használnak, amit a patikában szereznek be. Régen disznó- vagy borjúgyomorból készítették az oltót, az ismert módon. A gomolyán kívül egyéb tejterméket nem készítenek, legfeljebb néha saját szükségletükre főznek zsendicét. Másik fontos haszonvételi forrás a nyírás, amely szintén a nyaralón történik. Nem minden falubeliek nyírnak maguk. így pl. a demecseriek, nyírbogdányiak, kékiek, gégényiek nem nyírnak, hanem nyírókat fogadnak. A nyírtasiak

maguk nyírnak. Ezek még másnak is nyírnak, ha a magukét elvégzik. Régen a palóc asszonyok járnak le nyírni. A pásztorok szerint az asszonyok sokkal gyorsabban és ügyesebben nyírnak, mint a férfiak.

Egyes szabolcsi falukból is jöttek (pl. Nyirtasról, Nyíracsádról), maguknak nem volt birkájuk, de a nyíráshoz jól értettek. A nyírásért kb. 20-30 fillért fizettek darabonként. Egy ügyes nyíró 50 darabot is megnyírt egy nap alatt. Nyíráskor birkát vágtak, bort, pálinkát szereztek és a nyírás befejezésekor nagy mulatságot rendeztek. Régi időkben a nyírást a fürösztés előzte meg. A szabolcsiak nem elégedtek meg az egyszerű úsztatással, hanem asszonyokat fogadtak, akik a vízben állva, egyenként ölbe fogva, szappannal megmosták a birka gyapját. A juhok nyári gondozása, gyógyítása semmiben sem mutat különbséget az Alföldről általában ismert módszerektől. Nyaralás közben egy-két alkalommal a juhász hazamegy a falujába. Egyrészt azért, hogy utána nézzen az otthoni dolgoknak, másrészt, hogy élelmet, száraz tésztát, szalonnát stb. hozzon magával. Míg a férfiak a távolban juhaikkal nyaralnak, addig otthon a mezőgazdasági munkát az asszonyok, vagy az otthon hagyott nagyobb gyerekek végzik. Kaszálásra napszámosokat fogadnak, aratásra viszont még a juhász is hazamegy, oszt a juhokat a nyaralón addig a gyerekre bízza.

A kapálás, trágyahordás azonban kizárólag az asszonyok dolga. Szükségből a férfiak távollétében az asszonyok szántanak is, bár ezt inkább a férfiak szokták. Aratáskor vagy más alkalomra való hazautazáskor a juhász már nem gyalog, hanem vonaton vagy autóbuszon utazik. A vándorló Szabolcs megyei pásztorok tehát az év nagyobb részét otthonuktól távol, a tavaszi, nyári, némely esetben a téli legelőkön töltik. Egyedül az őszölés 2-3 hónapjában laknak otthon, máskor csak legfeljebb hazajárnak a földmunkák elvégzésére. Őszöléskor is azonban leginkább a falu szélén tarlókon állítják fel a léckájukat, tehát akkor se mennek haza, hanem a juhok mellett éjszakáznak. A vándorlás, a sok küzdelem a legelő meg szerzéséért, a juhaiért való aggódás ügyes, furfangos, élelmes emberekké neveli őket. Bár saját vallomásuk szerint már unják a vándor pásztorok „ezt a cigányéletet", de a létért való harc évről évre az országútra kényszeríti őket, mivel szűkös, gyenge minőségű szántóföldjeiken nem képesek a juhok számára elegendő takarmányt termelni.

A jobb földeket pedig értékesebb növényekkel hasznosítják (káposzta, zöldségféle). A vándorlás tehát számukra nem romantikus kalandvágy, nem is bizonyos ősi formák közvetlen maradványa, hanem sajátságos gazdasági viszonyukból adódó természetes szükségszerűség. Természetesen, ez tartalmában egészen más, mint a szabolcsi vándorpásztorkodás, akár a vlach(román), purzsás ami a magyar borzas juhfajtát jelenti, kosarazó tartásmód, vagy más eddig ismertetett forma, mint a racka vagy a havasi. Demecserben inkább a magatarti juhtartás

terjedt el, ezek a juhászgazdák rendszerint a vállalkozó szellemű, föld nélküli vagy a kevés földű népességből kerültek ki, akik családjukat nem tudták a földből eltartani, s valamiképpen szerettek volna többre jutni. Más a tartási cél (meddő juhok gyapjú-, esetleg húshozamának növelése), más a juhtartó uraság és pásztor közötti viszony, általában az egésznek a tartalma. A számadó (bacsó), aki csak kellő szakismerettel és vagyonnal rendelkező idősebb juhász lehetett, bojtárjait maga fogadta. Ma is élnek Bacsó nevűek a faluban. A Demecseri juhászok, kanászok pásztorok bakosnak nevezték a rövid nyelű vékony vasú szerszámukat, ami a fokos és a balta elegye volt. Innen terjedt el az országban a többi juhász segítségével. A másik fotón egy több darabból készített juhász szűr látható, ami módosabb juhászember számára készült.

Az öreg suszter próféciái

Az öreg suszter azt jósolta, hogy egy emberöltő múlva rengeteg ember fog éhezni és vándorolni, sokan fognak meghalni. Nem kell majd petróleummal világítani, a kipusztult fáról fog világítani a sok nap. Még a víz is magától jön fel a kútbul. Nem kell majd fát vágni tüzelni, mert nem lesz fa, se szén, de a tűz magától fog égni. Olyan szekér lesz, ami előtt nem lesz se lú se ökör, oszt mégis menni fog. Dobozokat fogtok bámulni bambán. A fényért az ételért a levegőért, a melegért meg a vízért is fizetni fogtok, minden utcasarkon kocsma lesz, meg bót, sok sok örömlány, mert szabad lesz a szerelem. Testvér a testvérre, jány az anyjára, fiú az apjára támad, nincs kegyelem, nincs irgalom. A tanyák és a falvak kihalnak, szemérmetlenek lesznek az asszonyok, fajtalankodni fognak, szörnyű betegségben meg fognak halni. Nem lehet mögismerni a férfit az asszontul, mert egyformák lesznek. Nem kell senkinek a gyerek, az öregek 100 évig élnek majd, de se gondolkodni se menni nem tudnak majd, senki se fog gondoskodni róluk, saját szennyükbe fognak belefulni. Olyan kór fog terjedni, amitűl milliók hallnak majd meg. Szabad szemmel nem látható bogarakkal írtják ki majd az öregeket, elpusztítva milliókat. Vasmadarak fognak repkedni, olyan tojást tojnak majd amitül majd összedűlnek a házak, az emberek a föd alá bújnak félelmükben. Nem fegyverrel fognak harcolni hanem fertővel, még az unokáik is betegei lesznek. Annyi ember marad hogy el fér egy diófa alatt. Huncut tanulatlan emberek irányítják majd a világot, lesznek pokoli háborúk, keletrül jövő feketesereg dúlja fel az uccákat, mindenkit lekaszabolnak. Vihart támasztanak, gyorsan tesznek meg hosszú utakat. A tenger fekete lesz a sok kosztul, a folyók olyan forrók lesznek, hogy megfőnek benne a halak. Nagyon ritka és drága lesz az ivóvíz. Elfogy a fődbűl is a víz, mindenütt csak homok lesz meg kű, nem fog teremni a föd és éhen halnak az emberek. Özvegyeket és árvákat csinálnak az emberekbül. Először az öregeket mérgezik meg, hogy a fiataloknak legyen étel. A szerencsések gyorsan meghalnak, a maradéknak setétség lesz a födön, a porba és a hamuba fúlnak bele, az a kevés aki a födalatt túléli az a világméretű éhínségben hal majd meg, az emberek egymást eszik majd meg.

Hogyan tárolták a régi öregek a zöldséget?

Édesapám veremben, nagyapám prizmában tárolta a zöldségeket. A földbe ásott vermet száraz tengeri csutkával fedtük le, szellőzőnyílást hagytunk a közepén, száraz homokkal takartuk megvédve a fonnyadástól. A kertünk homokdomb volt, így a krumplit csak beleöntöttük egy 1m*1m-es*1,5m-es gödörbe és befedtük tengeri kévével. Javaslom száraz időben szedjük a zöldségeket és tisztítsuk meg a felesleges levelektől és hajszálgyökerektől. Figyeljünk rá, hogy ne érje ütés nyomás vagy sérülés. A tárolóban 2–5 fok legyen. Időnként ellenőrizzük nem rothad-e valamelyik és mielőbb távolítsuk el, még mielőtt a betegség átterjedne a többire.

A hőmérséklet nulla fok feletti legyen, a páratartalom pedig magas, 85–90 százalékos. Az elején a páratartalom alacsonyabb legyen, hogy kissé szikkadjanak a fejek, de ne fonnyadjanak meg. Szinte minden zöldségfélénél a teljesen érett termés alkalmas a téli tárolásra, de vannak kivételek is, mint például a karfiol vagy a bimbóskel. Karalábé még novemberben is a kertben maradhatott. Nem árt, ha kicsit megcsípi a dér. Ilyen esetben szedés után megtisztítva a mélyhűtőbe kerül. Tárolásra a kék színű fajták alkalmasak. A fehérek közül csak a Gigant fajta alkalmas rá. A karalábét a lehető legkésőbb novemberben szedjük.

Jól bírja a gyenge fagyokat. A szedéskor vágjuk le a leveleit és a gyökerét is. A téli karalábé veremben, pincében és nem hűtött tárolóban tartható el. Homokban kevésbé fonnyad és friss marad. Ládába is tehetünk homokot, majd abba állítsuk a karalábéfejeket. A tárolási hőmérséklet 0–5 fok körüli, a páratartalom pedig 85–90 százalékos legyen. A karfiol esetén hosszabb tárolásra a nem teljesen kifejlett rózsákat kell szedni. Reggel vágjuk le őket. A fagyok beállta előtt kell szedni azt a karfiolfejet, amelyet tárolóba szánunk. Ha kissé megcsípte a dér, akkor ne kísérletezzünk vele, inkább tegyük mélyhűtőbe. A karfiolrózsákon hagyjunk meg 2 bontólevelet és a torzsa egy részét.

Ha mégsem marad rajta borítólevél, akkor csak egy rétegbe rakjuk a ládába, fejjel lefelé. A ládákat ilyenkor fonnyadás elleni védelem céljából béleljük ki. A karfiol kényes zöldségféle, ezért tárolására fagypont alatti hőmérséklet kell, a mínusz 1-2 fok a legalkalmasabb. A páratartalom 90 százalékos legyen. Közben fontos az állandó légáramlás biztosítása: ilyenformán 3–10 hétig eltartható. A sárgarépa és a petrezselyem a hidegre érzékeny, akárcsak a befülledésre. A tavaszi felmelegedéskor nagyobb a veszteség, azaz a rothadás veszélye. A megfagyástól kevesebb a kár. Az eltarthatóságot nagyban befolyásolják a termesztési feltételek: a sokat öntözött, a túlműtrágyázott, a hűvös és nedves, kötött talajban nevelt sárgarépa rosszul viseli a raktározási feltételeket. A közvetlenül istállótrágyázott parcellából szedett répa szintén rövid ideig tárolható. A fagyok előtt kell felszedni, mert a kissé fagyos répa repedezik, és hajlamos a rothadásra. A szedés után kissé szikkasszuk az ágyás tetején,

majd tisztítsuk meg és csavarjuk le a levélzetét és ne vágjuk. A pincében is lehet tárolni, de lehet homokban, veremben is. Egyenletes hőmérsékletű helyen fél évig, akár tavaszig tárolható. A legkedvezőbb a 0–1 fok. A páratartalom 90–95 százalék. Ha ezeket a feltételeket nem biztosítjuk, lényegesen csökken a tárolási ideje. A gyökérpetrezselyem (nálunk csak zöldségnek nevezik) hasonlóképp tárolható, mint a sárgarépa. A különbség csak annyi, hogy a petrezselyem jobban tűri a hideget. Akár mínusz 1–2 fokon sem károsodik, de érzékenyebb a fertőzésre. A levegő páratartalmára is érzékeny, 80–85 százaléknál ne legyen magasabb. A pasztinák, cékla, retek esetén a különbség csak annyi, hogy a pasztinák sokáig, a nagy fagyokig maradhat a kertben. Vidékünkön ritkán viszik tárolóba, mert jelentős mértékben fagyálló, és a termőhelyen is áttelel. Az ágyásban is hagyható a mínusz 10 fokig. A cékla és a retek szintén a gyökérzöldségekre jellemző feltételeket szereti a tárolóban, tehát a pasztinákkal egy tárolóban tartható. A fagyokig a céklát és a retket (a téli retken kívül) fel kell szedni. A gyökeréről szedjük le a földet, a levélzetet és a gyökeret pedig törjük le. A termés héja ne sérüljön meg.
Jól tárolhatók a kései vetésűek. Mindhárom esetében – ha tárolni akarjuk – igyekezzünk tartani a nulla fok körüli hőmérsékletet, és ezzel együtt a magas páratartalmat is, a 90–95 százalékot. Ha felszedtük, akkor mindegyiket homokban a legjobb tárolni.

A krumplit sötét és hűvös helyen tárolni, pincében veremben fagymentes helyen, esetleg szellős ládákban is tárolhatjuk. A csírázott krumpli szolantint termel ami mérgező, jobb ha kidobjuk. A mérgezés tünetei: hányás, hasmenés, hasi görcsök , torokégés, fejfájás és szédülés. Tartózkodjunk a zöld, éretlen krumplitól is, illetve attól, amelyik már ráncos, esetleg csírázik - ezekben ugyanis sok a szolanin, egy mérgező vegyület, amely lokálisan a nyálkahártyát izgathatja, de ha felszívódik, megtámadhatja a központi idegrendszert is, és agyödémát, kómát, görcsöket okozhat. Amint fagypont alá süllyed a hőmérséklet, vigyük tárolóba a ládákat. Pincében és prizmában egyaránt jól tárolható. Tavaszig a veszteség akár 20 százalékos is lehet, mert fonnyad és rothad, ha nincsenek meg a tárolási feltételek. A szellőztetett tárolóban kisebb a veszteség, egészen 5 százalékig csökkenthető. Ezért sikeresebb a tárolás az épületben. A prizmában jobban oda kell figyelni, gyakrabban ellenőrizni a páratartalmat és a hőfokot. Érett és ép héjú, száraz burgonya kerüljön a raktárba. A szedés után szikkadni hagyjuk (ami eddig már megtörtént), ekkor a sebek is behegednek. A tárolás előtt mindenképpen válogassuk át: a sebzett, foltos, a féregrágott és zöld példányokat szedjük ki. A túl korán felszedetteket is hagyjuk a szabadban, szellős helyen száradni legalább 10-15 napig. A krumpli 3–7 fokot igényel. A páratartalom 85–95 fok közötti. Akár fél évig is raktározható, még zsákban is csak sokat kell csirátlanítani. A káposztafélék legtöbbje tárolható tavaszig. Lehetőleg későn, de a fagyok előtt mindenképpen szedjük fel a káposztát és a kelkáposztát. A mínusz fokokat is bírja, de ilyen esetben csak a fagy felengedése után vágjuk le a gyökértörzsről. Tárolóban, rekeszekben raktározható. A legjobb a nulla fok körüli hőmérséklet. A páratartalom 85–95 fok közötti legyen, úgy, hogy a tárolás

elején alacsonyabb legyen, mert akkor kell száradnia. A bimbóskel sajnos nehezen tárolható, mert könnyen sárgul és megpuhul. Tanácsos úgy leszedni, hogy a szárával, vagyis torzsával együtt vágjuk le a gyökérről. A legalsó bimbó alatt 3-4 centire vágjuk le, a felső bimbó felett pedig 2 centit hagyjunk meg. A tárolási hőmérséklet mínusz 1-2 fok. Mivel a fagypont alatti fokokat is bírja, az első fagyok idején is a kertben maradhat. Ha fóliával takarható, akkor tovább, fagyos időben is kint maradhat az ágyásban. A zeller is bírja a hideget. A tárolhatósága is jó, de hajlamos a penészedésre. A meszes talajon termesztettek eltarthatósága gyengébb. A tárolásra szántakat a lehető legkésőbb szedjük fel, és hagyjuk a kertben szikkadni. A gyökérzeller levelét törjük le. A gyökerekből 3 centit hagyjunk meg, de az oldalgyökereket szintén távolítsuk el. A csicsóka a fagyos földben is áttelel, csak akkor ássuk ki ha rögtön el is fogyasztjuk. A prizma körülbelül 2-3 méter széles és 1,5 méter magas, hossza tetszőleges. Fontos a jó vízelvezetés és a szellőzés, ezért legyen mellette vizes árok és a közepén egy szellőző csatorna, ha nagyon hosszú, pl. 10 méternél hosszabb, akkor függőleges kürtőket is tegyünk bele. A benne tárolt zöldséget (például káposzta, kelkáposzta, karalábé, brokkoli) szalmával bélelve vagy nyirkos homokkal középen helyezzünk el. Erre tegyünk szalmát és földet több rétegben szendvicsszerűen, felül újra földdel fedjük be. Káposzta tárolása is megoldható a prizmában. Kicsit biztosabbra mehetünk egy földfelszín alatti verem készítésével, mert meleg őszi vagy kora tavaszi napokon nem melegszik fel. Fontos hogy a talajvíz ne legyen magasan, ugyanis a vermet le kell ásni 50-60cm-re. Szélessége legyen 1m, a hossza szintén tetszőleges. Az így kialakított árokban tárolhatunk rétegző közeggel vagy anélkül. Rétegző közegnek használjunk itt is nyirkos homokot, felül földet, de ha el kívánjuk hagyni, akkor a zöldségre 20-30cm vastag szalmát tegyünk, rá pedig 20-30cm vastag föld réteget. Ezzel a módszerrel sikerrel tárolhatjuk a gyökérzöldségeket (sárgarépa, petrezselyem, pasztinák, zeller, téli retek). A sárgarépánál ne használjunk szalmát, mert fusarium fertőzést kap!

Jut eszembe néhány jó tanács!

Vigyázzunk a csiráztatással is. Hőkezelve egészségesek, hiszen rengeteg enzim, fehérje, rost, esszenciális zsírsav található bennük, de megtalálható bennük az E. coli vagy a listeria monocytogenes baktérium, és tartalmazhatnak a pajzsmirigy, az immunrendszer működését gátló anyagokat is. Várandós nőknek, gyerekeknek és 60 év felettieknek például egyáltalán nem ajánlják a nyers csírákat! A másik veszélyforrás a vörös vesebab, ami tápláló rostforrás, folyamatos, lassú energiaégést biztosít, emellett koleszterincsökkentő hatása is ismert. Hőkezelés nélkül azonban fogyasztása émelygést, hányást, hasmenést okozhat, méghozzá a benne lévő lektin miatt. A lektin egy fehérje, amely növényekben, állatokban, de még bennünk, emberekben is megtalálható, és fehérjéket köt össze szénhidrátokkal, elsősorban cukrokkal. Nem ártalmas, sőt, rengeteg hasznos folyamathoz elengedhetetlen, de az arra érzékenyeknél és a nem megfelelően elkészített étel esetén akár komoly tüneteket is előidézhet! A nyers méz , bár mostanában egyre több szupermarketben

kapható, óvatosan kezelendő. A pasztőrizálatlan mézben olyan neurotoxin található, amely zavarodottságot, ájulást és bolygóideg-bénulást okozhat. A hűtőben se tároljuk sokáig. A bacon vagy a csirkemell sem tartható 4 napnál tovább. A nyers tej fogyasztása mostanában egyre divatosabb, pedig nem feltétlenül biztonságos. A pasztörizálatlan tejben ugyanis életben maradhatnak a szalmonella, E. coli és listeria baktériumok. Különösen a gyerekeknek nem érdemes nyersen adni a tejet, a pasztörizálás pedig semmit sem von le a tápértékéből.

Bethemezés a Rétközben

Régen karácsonykor házról házra jártak a betlehemezők, nyitott ajtóval fogadták őket, és az előadás után együtt falatoztak a vendéglátó családdal. Szabad az Istent dicsérni? kérdezték a gazdát, aki szívvel beinvitálta a hívatlan vendégeket. Nem is olyan régen az embereket még tényleg közelebb hozták az ünnepek. A betlehemezés vidéken még ma is élő hagyomány, igaz, ma már nem házról házra járnak, inkább a templomokban, közösségi házakban adják elő Jézus születéstörténetét. De milyen volt anno, dédanyánk idejében a betlehemezés? A betlehemezés természetesen Betlehem után kapta a nevét, ahol a kis Jézus a világra jött. A betlehemezés azonban nem színtiszta keresztény eredetű, hanem egy pogány népszokással keveredve nyerte el a ma ismert formáját. Persze, a pogányok nem Jézus születését ünnepelték a téli nap-éj egyenlőség körüli napokban, hanem a fény győzedelmeskedését a sötét fölött – amit egyébként a karácsony is jelképez –, és házról házra jártak, jelmezeikkel, hangoskodásukkal a gonosz, ártó szellemeket hivatottak elűzni.A hagyományos betlehemezés főszereplői a kisded Jézus, Szűz Mária és Szent József, az újszülöttet meglátogatni induló háromkirályok és az őket útba igazító angyal. Ezen kívül a betlehemezésben részt vesznek még a pásztorok és a jászol körül álló állatok. A betlehemezést Magyarországon is régi hagyományként tartunk számon, igaz, nem a középkor óta él nálunk ez a szokás. Az első írásos emlékek az 1600-as évekből maradtak ránk, amikor még iskolai előadásként emlékeznek meg a szokásról. Amikortól viszont igazán beépült a népi kultúránkba, mint ünnepi hagyomány az a 19. század volt. A betlehemezést énekes párbeszéd kíséri, aminek során megelevenítik Jézus születését. A szereplők jelmezt húznak, és házról házra járnak. Ahány tájegység, annyiféle betlehemezés létezik, A pásztorokat alakítók álarcot is viselnek, a pásztortáncot is előadnak, és bábokat is használnak, a Rétközben. Sok helyen még ma is él ez a szép hagyomány, de jellemzően már nem házhoz mennek a betlehemezők, hanem a helyi közösség iskoláiban, templomaiban adják elő a játékot. A paraszti betlehemezés az, ami itthon a leginkább elterjedt, és kifejezetten szórakoztató. A főszereplő a három pásztor, a nagyothalló öreggel, aki folyton félreérti azt, amit a társai mondanak neki. Magukkal viszik a templom alakú betlehemi jászolt is, amit két angyalnak öltözött szereplő hordoz. A betlehemezők humoros párbeszédekkel elmesélik Jézus születését, majd megajándékozzák a

háziakat, akik az előadásért és az ajándékokért cserébe megvendégelik őket.

Cigány betlehem

Demecser meg Borzsova közt vót a cigánytelep (Elizabet telep) bal oldalt a kanálison túl, ott lakott 5 jóbarát, akik a faluba eccer cigány betlehemezést csináltak. Próbáltak dógozni de nem ment, próbáltak csorelni de mindig elkapták üket, próbáltak zenélni, de nem igen tudtak bazseválni, csak döfölni, meg cikornyálni, cincogni „Düvő düvő lyukas fedő". Amennyire rühelték a munkát, annyira szerették az asszonyt meg a bort, meg szerettek mulatni táncolni. Egyiket úgy hívták Ugorka, prezuros vót az arca, kicsit sápadt vót, bű beszédü, na az kiimátkozta tehénbül a bornyut, még ha vemhess se vót, kicsit limáló, ü vót művész úr, mert a padláson tanált egy öreg hegedüt, (padlása se vót) amit naphosszat cincogtatott, mert bazseválni azt nem tudott rajta, de olyan szive vót, vele madarat lehetett fogatni, főleg tyukot libát kacsát, pulykát. (csorélt). Ha az egyik faluba az unokatestvir lopott egy biciglit, a másik faluban a másik egy hegedűt, oszt azt elcsilték, sose kapták el üket. A másik a minden hájjal megkent Kukucs, akinek nagy file vót, de hozzá nőtt idővel a fejihez, mint a kis csacsi a fűlihez, ü nagyon szerette a potyát, cigije sose vót, mindig azt mondta azér mert le akar szokni a bagórul, mondjuk a sajátjárul már leszokott, de a többiektül mindig kunyerált, neki vót egy kopott lyukas kupája, amit a szeméttelepen guberált, azon szertett dobolni, nem tudott, de szeretett. Vót még a Susa, aki kermó, elég göthös vót, kicsit dilinós, sánta is vót, alkalmanként, meg vak is, az attól függött hol kódult, na ü cserélte a komájátul egy mosógépér egy nagy bőgőt, amin húr se vót, azon nyirvákolt meg dobolt állandóan. Hogy a mosógép minek kellett a putriba, ahun áram se vót ez előttem máig rejtély, bár szerintem beszerzési áron juthatott hozzá. Vót még a Guszti, aki mindég jajgatott ha dógozni kellet, rühelte a munkát, na az elment vóna a munka temetisire, oszt az első sorban zokogott vóna végig, neki vót két kopott aluminyium kanala, még az apja lopta egy lakodalobul, azt pörgette az újjai között. Vót még az öreg Gazsi, neki vót egy kopott fa furulyája, amit a szemétben talált, na annak a szeme se állt jól, mert hogy kicsit kancsal vót, szerette nagyon a piját, ha neki fizették, de nem nagyon bírta, szépen tudott nótázni, úgy nyújtotta néha a nótát mint a hájastésztát. Mivel nem tudtak játszani, de a kezük az ragadt, nem igen hívták üket sehova. Nem is beszíltik valami szipen a magyar ember nyelvét, mert sok szó vót, aminek nem igen tudták a jelentését, mint becsületesség, munka, tisztesség, nem vótak ismertek előttük. Vasárnapi iskolába se jártak, így a tíz parancsolatot se ösmerték, így néha (minden nap) loptak, öltek, csaltak, hazudtak is. A Guszti kezibe eccer vót kapa, amikor a szőlőben a szerszámost feltörte, mert bort keresett, de a vassát a kutba dobta a nyelét hazavitte gyújtósnak. A Kukucsanak eccer vót munkahelye, de délre onnan is kirúgták, mert ellopta a művezető óráját a karjárul. Kleptomániás betegsige vót, amit a szeme meglátott azt a keze mán nem hadta ott, érdeke módon mikor elkapták meg se kórházba zárták. A Susának vót egy rossz szokása, ha valahova elment tévedésbül

napszámba dógozni, oda icaka visszament mert mindég ott felejtett valamit. Szóval ezek az emberek sose látták a börtön ablakát kivülől csak belülről. Ugorka kicsit féleszü vót, mire eldadokta mit akar a bótos bezárt, de addigra a Susa mán mindent a gelebibe dugott.
A Gazsinak a kocska Tóth Pista mesilte, hogy űk tavaly betlehemezni vótak, osz ott kóbászt ettek, meg bort ittak táncoltak énekeltek, még otthonra a pulyáknak is csomagoltak. Aszongya Guszti, persze biztos dógozni kellett érte. Dehogy te csálé, mondom hogy csak játszani énekelni kell. Na szóval ük öten kifundálták, hogy kántálni fognak, oszt faricskáltak otthon maradék fábul szép betlehemet, nem vót túl csicsás, de hát ugyi a szándék a fontos nem a látvány, a gádzsik(asszonyok) csináltak hozzá kis Jézust jászolba, hozzá bárányokat, angyelot(angyalokat), Máriát is fátyoba meg Józsefet kalapba. A phuró Ugorkát, beőtöztették a (kasuko)süket juhásznak kucsmába, a sukár Kukucsot meg bundába, a dzsukel Susát lajbiba csilingelő nagy bottal, csengettyűvel, nagybajusszal őszszakállal, Gazsi vót a kráj, magyarul király palásttal, koronával, oszt elindult a díszes társaság a faluba betlehemezni. Az első két helyen szívesen látták űket, asztalhoz ültették, megkínálták étellel itallal, miután átmelegettek még énekeltek egy kicsit, bazseváltak, áldást kértek a ház népére, oszt búcsúzóul, a tarisznyába kaptak egy kis pogácsát, szalonnyát egy kis kenyeret, egy üveg bort, oszt továbbálltak. De a harmadik cifra háznál rlfogyott a bátorságuk, mert tudták hogy egy fukar benga bacsó (gádzsió raj) lakik, ott bizony nagy furfangra lesz szükség, örülhetnek ha egy pohár vizet kapnak. Nehéz ott lopni, a, hol a gazda is tolvaj, mondta Ugorka. Már ott is félek a hol nem vétek mondta Susa. Inkább czigány lakodalomba vónék, oszt evés-ivás nélkül egész nap tánczolnék, mondta Gazsi, mint hogx ide be menjek.. Csak elsinkófálunk valamit, mondta Guszti. Ravasz spiller az öreg Gazsi, összekötik a csépet, meg vannak kenve kutyahájjal. Tudjuk hogy a fösvény mindég többet költ. Ez a vanbúl se tud megélni, nekünk a nincsbül is muszáj... Mingyá bekiáltott a kapun az ősz szakállú öreg Gazsi, hogy szabad az Istent dícsérni gazduram? A gazda kinézett az ablakon azt morogta, évődve tudtam, hajnalban csörögött a szarka, vendig gyün, a nyű egye meg üköt, minek gyünnének ezek ide dologidőbe, sok éhenkórász potyaleső, szerncsére szabadon van a kutya. Hogy a patkótok vessen szikrát... A gubások farkába törölközne ez a sok rázsaféreg. Ütött vóna még a ménkű, benneteket mikor még mákszem vótatok. A gazda úgy tartotta, aki 20 éves koráig meg nem nősül, 30 éves koráig nem erős, negyven éves koráig nem okos, az ötven éves korára nem lészön gazdag se, mert ugyi ü az lett. A bölcs feleség csitította, na de drága uram, hát Istent jönnek dicsérni, nekünk is szükségünk van az Úr áldására. Bár tudjuk nem sokat ér: a beteg ember böjtje és a részeg ember imádsága, meg a cigán jókívánsága. Na nem bánom, morogta a gazda, hagy gyüjjenek, engedd be üket, de előre megmondom, hogy itten ugyan nem esznek nem isznak semmit, adjon a tikász nekik, oszt punk tum. Na gyüjjenek be mer megeszi a szél magukat, foga van künn a hidegnek... A csávók regvest rágyújtottak egy nótára már a kaputól, énekelve léptek be házba, a gazda csak hüledezett, meresztette a nagy guvadt szemeit, egy hatalmas nagy fénylő csillagot hozott elől ez egyikük, ami mutatja az utat a kis Jézushoz, ezek oszt

dicsérték az Urat, a a Kisjézust, Máriát, már a végén a gazdát is, a háznépére áldást és bőséget kívánva, legyen tele a kamra , a maktár, a tarisznya, a buksza, az istálló, a kút borral...

Majd éccaka visszajövünk oszt mindent ellopunk, gondolták magukba...

Énekeltek;
Üdvözlégy kis Jézus, Szeretet Királya, Hozz békét és áldást e családra!
Szent Karácsony napján ne sírjon itt senki, Töröld le a könnyet, szent szíved tárd ki!
Mi is téged kérünk, Békesség Királya, Epedve vár most Rád híveidnek nyája.
Térdrehullva kérünk, ím előtted esdve, Boldogabb Karácsonyt hozz ez emberekre!
Na meg azt énekelték hogy Menyből az angyal eljött hozzátok pásztorok... szépen énekelve begyüttek a betlehemesek, botjaikkal kopogtatták a fődet, nagy kucsmába, csimmába fekete kalapba, csengettyűvel, furulyával, tánccal énekkel. Elküldte Isten az Ő egyszülött Fiát önhöz gazduram! A kis Jézus megszületett, örvendjünk!... ősz szakállal, bajusszal, ködmönbe, palástba koronával. Szent Karácsony éjjelén... De a dumás öreget kinn felejtették(szovel), hátú jár mind az ámmén. alszik a hideg hóba, megártott neki a bor, aki bekötötte a fejét fehér gyolccsal, mintha sérült lenne, ugy híjták be utólag, ne fagyoskodjon ott künn a hideg hóba. Az asszonynépnek meg a pulyáknak tetszett a műsor megnézték a betlehemes istállót a jászollal a kis Jézussal, Józseffel és Máriával. Már a harmadik szép zsoltárt énekelték,
Karácsonynak éjszakáján,
Jézus születése napján
Örüljetek, örvendjetek,
A kis Jézus megszületett!
de még mindig nem jött elő a gazdasszony az étellel a gazda meg a borral, amikor a bekötött fejű spekulátor Kukucs hirtelen fejéhez kapott, rosszul létet tettetett, szédülés jött rám mondta, amire a gazda megkérdezte hát neköd meg miér van a fejed bekötve? Jaj nagy az én bajom, többet szenvedtem, mint Krisztus urunk, ha szédül hát üljön má le az asztalhoz monta a gazda könnyelműen. Csak azér ülök le, el ne vigyem a gazda álmát. Jár a légykapója az öregnek megállás nélkül. A királynak öltözött vakerálni kezdett, megverték, a nagy szakállú öreg monta hogy ki is dobták a kolocsmábú. Há miér, mhá mi csináltál. Én ugyan semmit gazduram, csak megvédtem a maga jóhírét. Mi én miattam hogy hogy...Az ugy vót, hogy -egy nagyot sillentett-.....a szomszéd falubul idetévedt lócsiszár (a devla egye meg a vogyit) szivit, nem általlotta hercehurcálni, hogy a gazduram....én ezt ki nem mondom.... na mondja má kend....az mondta az az akasztófavirág, hogy (praszályo) a kegyelmed klajbássza sajtalan(sótlan).....Jaj Istenem kapott a szívéhez a gazda, elvörösödött a feje, mentem megüti tán a guta is, ha nem nyugtatgatja felesége. Hogy az én..... klajbászom sajtalan.....Micsoda Isten káromlás ezz..... Ugyi? monta a juhász, ezt mán nem hagyhattam annyiba így megvertek oszt kidobtak a kolocsmábu... Pedig én nem is kóstoltam a gazda klajbászát, csak hallottam hogy finom, de hát igazolni

nem tudom. Asszon menten hozzál ide nekem egy kis szál klajbászt meg egy bicskát, hagy vágjak egy kis karikát ennek a jó embernek hogy igazolhassa hogy nem sajttalan... Ennek... mindenbe beleakad a szeme, rögvest kikapja a gazda kezébül a klajbászt gyorsan összefogdossa, már hogy agyjam vissza ha megfogdostam mondta sunyin, Megköstolta mint cigány lovát a farkas. Nem lesz ez így jó gazduram hát egy embernek nem hisznek, de a többiek is tanusithatják akkor már öt manusnak csak elhiszik...inkább hozzasson még egy kis szálat gazduram ez nem elég 5 embernek, meg mán össze is fogdostam. Hozzál ki öt fél karé kenyeret, gondolta a gazda háttha nem fogyik úgya klajbász ha kenyérrel eszik. Na de gazduram nem vagyunk mi csoro kódusok, betlehemesek vagyunk a kisJézust jöttünk dícsérni, nem a gazduram kenyerét pusztitani. Hát nem ugy vannak ötözve... A kigyelmed búzája akigyelmed lisztje a kigyelmed kenyere szeretett családjáé, hogy vennénk miaszt el, még ha szívesen is látjuk hogy kínálja. Így oszt kenyir nélkül ették meg a kolbászt. De jó hogy ilyen becsületem emberök vagytok monta a gazda elégedetten, persze úgy bízik a cigánba, mint kutyába a nyúl. Amikor elfogyot a klajbász, köhögni kezdett a király, mert hogy a torkán akadt egy falat, a gazda szót is a pulyának hozzá má neki egy pohár vizet meg ne fujon itt nekem. So keres? Susa oda súgta Gusztinak, he te ne sijess olyan nagyon, Ülj le, tán főzik a kapczádat. A Gazsi rávágta; igen igen, csak vizet, ne bort(molt) az nem kérünk mert annak rossz híre vagyon. Mi mit mondasz te? elvörösödött a nagy kusló feje, félő vót, hogy menten megüti a gita, hát csak az igazat amit dumalnak a kolocsmába...(guvadjon ki a jákuk). oszt mit beszélnek.... én azt meg nem mondom, inkább harpjam el a nyelvemet, mint gazduramat megsértsem. - Na mosmán elég, mond meg mit hallottál....csak azt hogy (baro lázsávó) a gazduram bora savanyú....miiiiiiiiiii..... az én borom, én nem tudtam megvédeni mert én ugyi sose kóstáltam.....asszon mánazonnal hozzál ki egy butélia bort egy poharat, várj asszon! - hat poharat, mert mentem megveszek, de hát mivel öt embernek jobban hisznek a többieknek is töltött. Milen bölcs a gazda erre magától jött rá, dicsérte Gazsi. Igen ám de hamar kiürült a butélia oszt fogcsikorgatva bár, mert nem fűlik hozzá a foga, csak hozatott még egyet az asszonnyal a fukar gazda. Hanem minek utána átmelegtek, jót ettek jót ittak jót vakereltek, énekeltek táncoltak, mer viszketett a talpuk, de hamar véget ért a cécó, lassan felálltak illendően elköszöntek és ahogyan gyüttek énekelve szépen elvonultak a következő ház felé. A gazda elégedeten virityeli a maradik bort, látod asszon! csak nem maradtam szigyenbe a falu előtt, még hogy az én kolbászom sajtalan,(sótlan) meg a borom savanyú motyogta magába, most osztán megmutattam a falunak...Az asszon meg csak mosolygott a pettyes fejkendője alatt, oszt azt ismételte, amit az embere mondott neki; megmuttata kend, meg bizony milyen okos az én uram...Gyakran a káros többet vétkezik, mint a kártevő, tartja mondás. Aznap még öt helyre kellett menniük, mert hogy a szomszéd meglátta, hogy a gazdagtul jönnek kifele, menten behíjta ü is üket, ne hogy má lemaradjon. A többi szomszid is igy gondolkodott, így a betlehemezésbül tömött tarisznyával bizonytalanul dülöngéltek haza, mintha messzebb lenne a faluhoz a cigánytelep, mint reggel amikor jöttünk, mert hogy igen elfáradtak míg hazaértek. Vót a tarisznyába klajbász, szalonnya, tepertő, pogácsa, kenyír,

kalács, szaloncukor, a csóró purdék nagy örömíre, így aztán nekik is szép karácsonyuk lett a putriba.

Amikor én még pulya voltam

Nem volt ennyi autó, ami volt az is inkább benzin zabáló, lélekvesztő vaskoporsó volt a mai autókhoz képest, nem volt benne biztonsági öv, légzsák, gyerekülés nem volt olyan hogy töréstesztt, gyalogos kímélő, kipörgés gátló, hogy a többi úri huncutságról ne is beszéljünk. Mindent zsírral főztünk, gémeskútból talajvizet ittunk, az volt a hűtő is. Tisztább volt a levegő, pedig mindenki szénnel és fával fűtött. Nem ismerték az asztmát, az irritábilis bélszindrómát. A tetőn lévő hullámpala, , a festékek rákkeltő anyagokat hordoztak, higany volt a lázmérőben. A permetszereknél a gyógyszerek veszélyesebbek voltak, Nem volt hőszigetelés, napelem, még gáz se. Nem volt könyökvédő, térdvédő, fejvédő, mountain bike, csak egy összetákolt rozsdás bicigli férfivázzal. Nem volt telefon csak egy a faluban a postán de fél napot kellett várni ha valaki telefonálni kart. Állandóan televoltunk sebekkel, a térdünk , az orrunk, a könyökünk. Állandóan hangoskodtunk ricsajoztunk az udvaron, ha csend volt az gyanús lett a szüleinknek. Nem tudtuk mi az allergia, a parlagfű, a pollen, a szénanátha. Néha verekedtünk utána meg a legjobb barátok lettünk. A környezetvédelmet nem ismertük, mi a mérgező nem tudtuk, az ételek tartalmazták a halálos dózis többszörösét. A változatos étrendet a zsíros kenyér, a cukroskenyér, a pirítóskenyér, és az olajoskenyér, lekváros kenyér, mézeskenyér jelentette. Túlcukrozott italok és mosatlan gyümölcsök, és a kertibudik kora volt ez az időszak. Nem volt fürdőszoba, nem fürödtünk, csak lavorban tisztálkodtunk szappannal. Volt egy fekete fehér tévénk rajta egy csatorna, Forsyte Saga Ben Quick, Belphégor, Angyal, Templár, Guszlik, Stirlitz, Kloss, a tenkes kapitánya stb. A kertben cowboyok és indiánok csatáztak fa puskákkal éveken át. Régen az esővízben mostunk. Nem volt más csak lecsókolbász. Nem ismertük a déligyümölcsöket. Vagy teát vagy cikóriakávét ittunk. Vagy köménymaglevest, vagy lebbencs levest ettünk hétközben, hétvégén volt csak húsleves. Rengeteg szalonnát ettünk, nyárson sütve, főzve, paprikásan, nyersen, tojással, cinkével (puliszka) tengeri kásás töltött káposzta, gersli, tarhonya, cibere tengeri kása puliszka, nokedli, barátfüle, mákosguma, főzelékek, raguk, reszelttészta, nudli vagy pucuka, törtkrumpli, törtpaszuly, tócsi, lapcsánka, sóskamártás, spenót, sülttök, galuska, barátfüle, gombóc, fánk, hájastészta, bukta, csőröge, fánk, palacsinta rétes, tepertős pogácsa, káposzta, krumpli, hagyma, lecsó, dödöle, kaszásleves, fuszulyka vagy paszuly leves...

Dr . Nagy Dezső Demecser szülötte

A demecseri ortodox izraelita hitközség iskolájában 1932 január 3-án díszközgyűlés keretében leplezték le s Demecseri születésű néhai dr. Nagy Dezső, a Budapesti Lipótmezei Elmegyógyintézet elhunyt nagynevű

igazgatóhelyettes főorvosának arcképét. A díszközgyülésen megjelentek Ehren reich Gyula, a hitközség és az iskolaszék elnöke, a hitközség _képviselőtestülete és az iskolaszék élén, Demecser község képviseletében Széli Sándor főjegyző és László Albert föbíró, Nagy Béla, az elhunyt testvéröccse Debrecenből, Krausz Jakab tanító vezetésével az iskolába járó gyermekek, valamint a hitközség számos tagja . Az ülésen Ehrenreich Gyula elnök méltatta dr . Nagy Dezső érdemeit : emberi nemességének , hazafiasságának és zsidó szívének egyik legszebb bizonysága épp az iskola, melynek felépítését még életében telek adományozásával tette lehetővé . Utána Krausz Jakab tanító, hitközségi jegyző ismertette Nagy Dezső életét , aki mint „ a beteg lelkek orvosa , segített hajlékot emelni az apró emberek egészséges lelkének nevelésére. Végűl Széli Sándor községi főjegyző emlékezett meg Nagy Dezső emberbaráti munkásságáról és jótékony cselekedeteiről szívhez szóló szavakkal . Az ünnepség alkalmából a megboldogult hozzátartozói , Kaufmann Ignác és Nagy Béla pénzjutalmat ajánlottak fel szegény tanulók részére.

Forrás: Egyenlőség Zsidó élet a vidéken 11 oldal

Néhai Dr. Nagy Dezső, a lipótmezei elmegyógyintézet volt főorvosa , sírkövének avatása 1929 szeptember hó 24-én d. e. lesz a demecseri izr. temetőben.
Forrás: Pesti Hírlap, 1929. szeptember (51. évfolyam, 197-221. szám ...

Forrás: Vasárnapi Ujság 51. évf. 44. sz. (1904. október 30.)

A Demecseri Weisz Tódor élete 1931-2020

Dr. Theodore(Tódor) Z. Weiss, a Holokauszt Oktatási Alapítvány alapítója és igazgatója. Demecserben, született egy hagyományos zsidó családban. 1944 júniusában Őt és családját deportálták Auschwitz-Birkenauba. 12 éves volt; szüleit és húgát azonnal meggyilkolták, néhány nappal később a testvérét is. Túlélte Auschwitzot túlélte a halálos menetelést Glevitz-től Sachsenhausenig. Az amerikai hadsereg 1945. május 8-án szabadították fel Gunskirchenben, nem messze Mauthausentől. Családjának egyetlen túlélőjeként hazatért, de a házukba idegenek költöztek és elkergették őt, ezért Palesztínába, Haifa kikötőjébe utazott, majd 1947-ben, Kanadába érkezett, és Montrealba, ahol a McGill Egyetemen és a héber tanárok szemináriumán tanult. 1956-ban Zev a New York-i Rochesterbe költözött, és egy zsinagóga iskolájában tanított. Sok helyen tanított a keleti parttól a középnyugatiig, végül pedig az Illinoisi Wilmette-be került. 22 évig oktatási igazgatóként szolgált a Wilmette-i Beth Hillel Akadémián. Tódor találkozott Alice-l élete szerelmével, akivel összeházasodtak. Híres mondása volt: „A tanulás továbbra is a legjobb ellenszere az emberiség leginkább embertelen impulzusainak.” 1976-ban létrehozzák a Holokauszt Oktatási Alapítványt. Céja volt a holokauszt tanfolyamokat bevinni a felsőoktatási intézményekbe. Az első ilyen tanfolyamot, a holokauszt

történetét, 1988-ban indították a Northwestern Egyetemen, majd ezt követte a többi a Egyesült Államok Légierő Akadémiája stb. Több mint 400 főiskolán jelent meg oktatásával egyetemeken az Egyesült Államokban és Kanadában. Több száz oktatót szervezett be a holokauszt oktatásba, de tanítottak történelmet, politológiát, vallást, filozófiát, pszichológiát és az irodalmat. Nagyon fontos volt az oktatók megfelelő felkészítése is, hogy tudatosan és hatékonyan tanítsák a történelem e sötét fejezetét. Ennek érdekében finanszírozást és forrásokat ajánlott fel az oktatók és a tanfolyamok fejlesztése érdekében. És - 1989-től kezdve - kétévenkénti konferenciát is szervezett,ahol a világ tudósait hozta össze, hogy megvitassák a holokauszt pedagógiájának gyakorlati megközelítéseit. Ezt követően az Alapítvány világszínvonalú éves oktatási intézetet fejlesztett ki Northwesternben, a Holokauszt és a Zsidó Civilizáció Nyári Intézetét. A Nyári Intézetben az új kurzusfejlesztést kezdeményező oktatók, valamint a holokauszt-tanulmányok karrierjét kezdő haladó végzős hallgatók megismerhetik a holokauszt előtti judaizmus és a zsidó élet történetét, és mélyebben belemerülhetnek a holokauszt-tanulmányok interdiszciplináris megközelítésébe.Erőfeszítései valódi közösséget hoztak létre, amelyet mély kölcsönös tisztelet és a közös cél súlyossága kötött össze, de sok esetben a barátságok megtartása is.

Egyik előadása;

https://youtu.be/jDbRTL9QRzA

Interjú;

https://collections.ushmm.org/search/catalog/irn566473

Könyvtár;
https://www.jewishvirtuallibrary.org/theodore-s-weiss

https://www.jbsa.mil/News/News/Article/464106/holocaust-survivor-speaks-at-freedom-chapel/

https://en.wikipedia.org/wiki/Holocaust_Educational_Foundation

Felesége Alice nee Roland
Gyermekei Deborah (Gabriel) Aizenberg és Daniel (Jodi) Weiss
Unokák Tamar, David, Ben, Matthew, Jacob és Zoey
Demecseri szülei Weisz Shamuel és Weisz Gizella
Testvérei Weisz Meir és Weisz Sarah
Auschwitz-Birkenau túlélője
22 évig volt a wilmette-i Beth Hillel Akadémia igazgatója.
1976-ban megalapította a Holokauszt Oktatási Alapítványt,
Theodore Z. Weiss Holokauszt Tanulmányok Tanszékét pedig 2000-ben hozták létre a Northwestern Egyetemen.

http://collections.ushmm.org/search/catalog/irn566473
https://hef.northwestern.edu/about/about-founder-theodore-zev-weiss.html

WEISS, Theodore S., a Representative from New York; born in Gava, Hungary, September 17, 1927; attended the primary schools of Hungary until 1938 when he emigrated to the United States and settled in South Amboy, N.J.; continued his education in the public schools of South Amboy; graduated from Hoffman High School, 1946; B.A., Syracuse (N.Y.) University, 1951; LL.B., Syracuse University, 1952; admitted to the New York bar in 1953 and commenced practice in New York City; served in the United States Army, 1946-1947; naturalized citizen of the United States, 1953; served as New York County assistant district attorney, 1955-1959; engaged in the private practice of law in New York City, 1959-1976; member, Council of the city of New York, 1962-1977; delegate, New York State Democratic convention, 1962; delegate, Democratic National Convention, 1972; elected as a Democrat to the Ninety-fifth and to the seven succeeding Congresses and served from January 3, 1977, until his death in New York City on September 14, 1992.

https://szabolaszloistvan.blogspot.com/2021/06/demecseri-zsido-csaladok-adatbazisa.html

http://www.remeny.org/remeny/2014-2-szam/weisz-gruner-aliz-agak-gyoker-nelkul-reszlet/

https://szabolaszloistvan.blogspot.com/2020/11/a-demecseri-chevra-kadisa.html

A Rétségi síkvíz története
A régi rétközi pákászok sík víznek nevezték a záporeső után teleszalad az udvar: 'sík víz az udvar!' Átcsap az áradás àz úton is: 'sík víz az út!' Elönti a vadvíz a szántást-is: 'sík víz az egész fődem víz alatt áll!' Ha pedig a Nagy Alföldnek a lecsapolások előtti földrajzával összefüggő néprajzi viszonyait kutatjuk, azt tapasztaljuk, hogy ά sí kvíz az alföldi "régi rétségi élet szava volt, a „rétes emberek" mesterszava. Szabó László István a pusztai vándor volt a Rétköz krónikása, aki először próbálta összegyűjteni és feldolgozni a rétközi emberek hétköznapjainak még élő emlékeit. Az itt élő embereket rétes embereknek hívták, a régi végtelen alföldi lápvilágnak környezetük szabta foglalkozásokat folytató lakóiról beszélvén, azt mondták „A lápon nemcsak sás, gyékény, kolokány és egyéb apró növény vert tanyát, hanem néha még fűz- és rekettyebokrok is. Ha aztán egy nagy szélvihar jött, a lápot elszakította s az a sík vizén úgy úszott, mint egy hajó". Persze a réten a jószágot rendesen sikvízen itatták, de aszály idején sírkutakat ástak a folyások medrében". Ami leginkább megkülönbözteti a szikes tavaktól a turjánokat az, hogy dús sarjazású növényzettel vannak borítva, bozótos, nádas, ingoványos helyeket jelent. Csak a mélyebb helyeken találhatunk síkvizet, melynek

színe alatt terem a vízi lófark hosszúra nyúló száraival. A sikvíz szélén a nád képezi a legbelső zöld övet sűrűen, mint a jó vetés, elnyomni igyekezve minden más növényt". Az enyhébb tavaszi napokon már kora februári márciusi időjárással már ott feketedett a sík vizeken a sok szárcsa. Régen kis tarack ágyukkal riasztották ki a halakat a jégből. Semmi kétség, hogy ezeket az apró ágyúkat arra használták, hogy a halakat a láp zugaiból ásikvíz — illetőleg jég — felé kiriasszák, ahol azután a kijegelt tanyákon, csapásokon vagy vonyókon a gyalommal kihalászták a halakat. Az ágyúkat előbb nagy körben állították fel jég hátán a zugok fölé, s jelre egyszerre sütögették el; azután kisebb körben ismételték a lövéseket s így folytatták ezt a központ felé, ahol t. i. csapást jegelni és gyalmot verni lehetett". Hol volt tehát a rétségeken a sík víz és sik jég? Ott, ahol a víz mélye volt, a „központ felé", ahol már halászni lehetett. Még pedig nemcsak nyáron , hanem télen is. Történelem előtti idők óta gyakorolta már a magyar, mint más finnugor nép is, a téli halászatot. Gyakran fontak varsákat vejszét vesszőből a halak csapdába ejtésére. A terület fában és vizekben, bővelkedő, talaja nedves lapályaik vannak,·szénatermő részek. Az Árpád utcán sáros hatalmas tócsák, a vízelvető árkok színültig teltek vízzel, se autó ,se bicikli se gyalogos nem tudott át menni rajta. Lenn az alföld tengersík vidékin. Ott vagyok honn, ott az én világom mondja Petőfi Sándor az Alföld című versében. A sík vízből lesz a síkjég, ami sikamlós. Bizony vizes időbe egyik szigetről a másik szigetre kelletvén a marhákat hajtani, a gazt helyenként megtörték a marháknak, s annak neki verték s ott keresztül hajtották. Hol úszott, hol nehezen egymásután keresztül gázolt s ilyen csapálsokat csinált.
A rétségi ember azt jól meg esmeri. A láp felszíne sokféle volt... Ahol marhacsapás törte le a növényzetet s a helyet sík víz lepte el, ez volt a víz alatt rejtőző út. A lápi szigeteket láthatatlan utak kötötték össze egymással. Akik ismerték a jeleket tudták az utat, aki nem az odaveszett. Ha megnőtt a víz ezek az utak járhatatlanok lettek. Tisztavíznek hívták ha nem vót már benne semmi. A csillogó víztükrű részt, ha hosszabb ideig nem járta a marha, a nád, sás, kolokány, kotú felverte, s ez által 'megvakúlt'. A folytonos használatban levő meg pedig idővel folyásnak indúlt s kimélyült". mert a marhajárás kimélyítette. Ha kiszáradt a marhacsapás, akkor árok út lett belőle. A fátlan részeket is tisztásnak nevezték.

Szabó György a Nyíregyházi egyetem rektora

Február 15-én Novák Katalin köztársasági elnök államtitkári és rektori kinevezéseket adott át a Sándor-palotában. a Demecseri származású Szabó György egyetemi docenst a Nyíregyházi Egyetem rektori feladatainak ellátásával bízta meg a köztársasági elnök.
Szabó György (Demecser, 1958 –) magyar térinformatikus, a Magyar Térinformatikai Társaság (HUNAGI) főtitkára, a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem egyetemi docense. Kutatási területe a térinformatika építőmérnöki, környezetvédelmi, létesítmény gazdálkodási, urbanisztikai alkalmazása.1973 és 1977 között folytatott

erdészeti tanulmányai után 1978-ban kezdte meg egyetemi tanulmányait a Budapesti Műszaki Egyetem Építőmérnöki Karán, ahol 1983-ban szerzett okleveles építőmérnök diplomát. A diploma megszerzése után a BME Építőmérnöki Kar Geodéziai Intézetének dolgozója lett, majd az Építőmérnöki Kar Fotogrammetria és Térinformatika tanszékének oktatójaként folytatta tevékenységét. 2006-ban szerzett PhD fokozatot a földtudományok területén. 2009-2011 között urbanisztikai tanulmányokat folytatott a BME Építészmérnöki Karán. Oktatási, kutatási tevékenysége mellett, 1991-től a Geomatik Geoinformatikai és Mérnöki Tanácsadó Kft. ügyvezetőjeként, mint szakértő, számos hazai és nemzetközi térinformatikai feladat megvalósításában vett részt a földügy, környezetvédelem, vízügy, településüzemeltetés, urbanisztika, vezetékes-, vezeték nélküli hírközlés, energetika területén.Főtitkára a Magyar Térinformatikai Társaságnak (HUNAGI), elnöke a Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság (MFTTT) Térinformatikai Bizottságának, tagja a Magyar Szabványügyi Testület Térinformatikai Műszaki Szakbizottságának, a Neuman János Számítógép-tudományi Társaságnak, az MTA Geoinformatikai Tudományos albizottságának, az Európai Téradat Infrastruktúra Szervezet (EUROGI) végrehajtó bizottságának, a Globális Téradat Infrastruktúra Világszervezet (GSDI) végrehajtó bizottságának.

https://youtu.be/VjEePVw_VH0

A Demecseri pellengér

A Demecseri pellengér vagy, szégyenfa régen a falu közepén, a piactéren, a községháza előtt állt. Egyszerű oszlop vót, amelyhez az elítéltet meghatározott ideig hozzáláncolták és ezáltal kitették a környezet gúnyjának, vagy éppen a pellengéren verették meg a hóhérral vagy a poroszlóval, ami az elítélt megszégyenítésére, megfenyítésére és megbecstelenítésére használt büntetőeszköz volt. 1786 után már csak a lopás megbüntetésére volt szabad alkalmazni amit szégyenoszlop, szégyenkő, bitófa, cégér, pelengér, pilinger, pillinger, perrengér, pölöngér néven is illettek. – A pellengérrel való büntetés fő- és mellékbüntetés lehetett. Célja az volt, hogy az elítéltre nyilvánosan felhívják a társadalom figyelmét és egyúttal meg is szégyenítsék. A hóhér közreműködésével való pellengérre állítás következménye a polgári becsület elvesztése volt; az elítélt jogvesztetté vált, nem volt többé teljes jogú tagja a társadalomnak, pl. nem lehetett tagja a céhnek. Mellékbüntetésnek tekintették, ha a testfenyítő vagy testcsonkító büntetést a pellengér mellett hajtották végre, pl. megvesszőzést (→ vesszőzés) vagy a fül levágását. – A pellengérhez állított személyt rendszerint „kidíszített”-ék a helyi szokás szerint. Verekedőt és részegest arra ítéltek, hogy vasárnap istentisztelet után a pellengér mellé álljon és kést, átszúrt kalapot, valamint az áldozat véres ingét tették mellé. A „dísz” sok helyen jelképes értelmű is volt. Pl. a feslett nő fejére szalmakoszorút tettek, tyúktollat a fejére, seprűt a karjába, amivel majd a városból kiseprűzték (→

szégyentábla, → kicsapás). Néha kardot tettek az elítélt kezébe, ami azt szimbolizálta, hogy halált érdemelne és csak kegyelemből nem vették el az életét. Előfordult, hogy a megesett lány sárga ruhában, sárga gyertyával a kezében volt köteles a pellengér mellett állni. Sok helyen az elítéltet arra is kötelezték, hogy időnként fennhangon mondja el azokat az okokat, amelyek miatt a pellengér mellett kellett állania.

Demecseri salétromfőzés

A tiszamenti Rétköz és Hosszúrét mélyen fekvő térség, holt medrektől átszeldelve. A Demecseriek már három emberöltőnyi idő óta nem űzik ezt a mesterséget. Régen itt mindenki (azaz minden paraszti sorban élő ember) főzött salétromot. A községben különös módon csak egyetlen egy dolgozót, Hegedűs József nevűt, találtam, aki részletesen tudott beszélni a salétromfőzésről. Az illető 74 éves volt. Anyai nagyapja, Tóth László nevű gazdálkodó volt : ő főzött salétromot. Egykori belsősége a mai Arany János utcában fekszik. Ennek a belsőségnek a kertje termetté számára a salétromot. Anyai nagyapjával ugyanegy utcában, sőt ugyanegy sorban lakott a másik (az apai) nagyapja. De ő már nem tudott salétromot főzni. Hogy mi volt ennek az oka, azon nem gondolkodott. Hegedűs József az apai nagyapja egykori belsőségén lakik, mely az Arany János utca 22. száma alatt fekszik. Attól nyugatra esik az anyai nagyapja-féle belsőség. A két belsőséget három belsőség választja el egymástól.

A nagyapák belsőségeinek udvarai közt nem volt lényeges különbség. Egyformán estek (lejtettek) észak felé. Egyformán homokosak voltak. A belsőségekhez tartozó kertek azonban a felszínük tekintetében különböztek egymástól. Anyai nagyapjáé ugyanis lentes (mély) és teknő alakú volt. Vizes (csapadékos) időjárás esetén a közepén megállt a víz. A Tisza árteréhez tartozó demecseri Rétnek a túláradó vize is belefutott. Ilyenkor a tőle nyugatra eső kerteken át csónakon is beeveztek. Azért Csónakkiállónak is mondogatták. Hegedűs József apai nagyapja kertrésze azonban már „fentes" (víz által nem járt) és sima volt. A kerteket mindkét nagyapjánál nádkerítés választotta el az udvaroktól. A „kertek" maguk nem voltak körülkerítve. Hogyan munkálta anyai nagyapja a salétromos kertjét, azt Hegedűs József nem tudja. De arra nagyon jól emlékszik, hogy szülei következőket mondták róla : A salétrom fehér színű volt. Olyanforma, mint a „zuzmóra". Alakja is olyanforma volt. Belőle olyan sok jött ki a földből, hogy gereblyefejjel tolták össze. Ahol több jobbágy főzött salétromot, ott a salétromofficium (salétromhivatal) egy karámbírót bízott meg a hivatalos teendők ellátásával. Ezért mázsánként 7 krajcárt kapott. Ilyen megbízott volt Demecserben az 1810. évben Szabó György. 1807-ben Demecser, Pátroha, Tass, Ibrony és Apagy lakosainak három évvel meghosszabbították salétromfőzési kedvezményüket. 1808-ban a magánosan álló salétromfőző kalyibák feltörése miatt kellett intézkedniök a hatóságoknak.

Ugyanakkor a salétromukat a Tiszán át csempésző sziléziták ellen hoztak szigorú határozatokat. Aki egy ilyen csempészt feljelent, mondották, 100

Ft-ot nyer. Sőt az is ebben a jutalomban részesül, aki jelenti, hogy őt egyik vagy másik csempész csempész-útra szekeresnek meg akarta fogadni. 1809-ben a salétromosokat a hadsereg részére assentálták (jóváhagyták), de mesterségük folytatására visszaeresztették otthonukba. Ugyanabban az időtájban azonban egy Puskás András nevű salétromfőzőt katonának adtak. Az ember vétke felől a megye külön érdeklődött. 1810-ben a salétromadminisztráció vicedirektora Szunyogh Demeter volt. Salétromfőzés: A XVII-XVIII. században a természeti adottságok hasznosításának egyik formája volt a salétromfőzés is. A dérhez, zúzmarához hasonlóan kivirágzott földeket „megseperték", majd a lapát fonákjával összetolták a salétromot és nedves helyen tárolták. Alkalmas időben nagy üstökben kifőzték, ez a főzött salétrom szolgált a puskapor alapanyagául. A salétromfőző üst öntöttvasból készült, és méretei miatt igen drága volt A salétromot üstben főzték. Üstje a nagyapjának is volt. A salétromtermelő helyeket „szérűknek" is mondták. A szérűn a reggelente kiütköző salétromot többnyire seprűvel seperték össze. Esetleg gereblyefejjel tolták össze, vagy esetleg valami kaparóval kaparták össze. A kis salétromkupacokat csirkéknek mondták, esetleg előbb még veremben tárolták,a csirkéket dézsával hordták az üsthöz és üstben főzték ki. Az üst egy-egy épületben volt elhelyezve, a kifőzött salétromot vályúban jegecesítették. A sziksós helyeken salétromot vagy szódát főztek, azokon a helyeken a széksónak (sziksónak) a földből való kiütközése, összeszedése és kifőzése nagyjából a salétrom földfelszínen való jelentkezésével és a salétrom kifőzési munkáival volt azonos. A demecseri jobbágyok például személyenként 20—20 font salétrom adására voltak kötelezve. A termelt salétrom tiszta súlya után fizettették. Mázsánként 36 krajcárt voltak kénytelenek fizetni utána a jobbágyok Ahol több jobbágy főzött salétromot, ott a salétromofficium (salétromhivatal) egy karámbírót bízott meg a hivatalos teendők ellátásával. Ezért mázsánként 7 krajcárt kapott. Ilyen megbízott volt Demecserben az 1810. évben Szabó György. a táborozások (háborúskodások) idejére a vectúrák (szállítások) és quartélozók (beszállásolok) ellen mentesítsék a megye hét salétromfőző faluját. A falunevek közül egyedül Demecsert említette meg. A puskaporgyártás alapjául szolgáló salétrom a 16. századtól a 19. század közepéig a hadviselés és a bányaművelés nélkülözhetetlen anyagának számított, ezért előállítását kezdettől a kincstár tartotta kezében. A salétromfőzés módszerei a késő középkorban alakultak ki, és alapjában változatlanul megőrződtek az 1860-as évekig, amikor a chilei salétrom nagyméretű importja, valamint a lőporgyapot feltalálása a hagyományos munkaeljárásokat háttérbe szorította. A salétrom elnevezés alatt a természetes vagy mesterséges úton létrejövő nitrátsókat értették, amelyek kálium-, nátrium-, valamint kalcium-nitrát [KNO3, NaNO3 és Ca(NO3)2] alakjában fordulnak elő. Ezek a sók a talajban természetes úton nagy mennyiségben képződhetnek. A természetes nitrátsók közül a múltban a legkeresettebb a kálisalétrom (KNO3) volt. A megfelelő adottságú tájakon ezért nemcsak a magyar és osztrák államhatalom, hanem a hódoltság ideje alatt a törökök is megkövetelték a paraszti salétromtermő helyek, a salétromszérűk gondozását és a félkész salétrom beszolgáltatását. Az összegyűjtött salétromot a katonai igazgatás alatt álló salétromházaknak kellett átadni, ahol a felvásárolt nyersanyagból

egész éven át rendszeresen foglalkoztatott bérmunkásokkal folyt a főzés. A salétromfőzés az állami irányítás miatt nem válhatott céhes iparággá. A salétromházak alkalmazottainak kivételével a salétromgyűjtés a parasztság számára keresetkiegészítő tevékenységet jelentett. A megfelelő adottságú tájakon a salétromfőzés elterjedését nagyban előmozdította, hogy általa a jobbágyok a ritkán látott pénzhez folyamatosan hozzájuthattak. Ezen túl a katonai szolgálat és beszállásolás terhei alól, valamint bizonyos adónemektől is mentesültek. A magyar salétromosok túlnyomóan jobbágyok voltak, akik a maguk jobbágyi földjén termelték a salétromot. Salétromfőzők, salétromosok, karámosok néven illették őket. II. Rákóczi Ferenc salétromos gazdáknak nevezte a szabolcsi salétromfőzőket. A kuruc korban a Nyírséget tekintették a legfontosabb magyar salétromtermelő vidéknek. Tulajdonképpen az ország keleti területe fedezte mindvégig a salétromszükséglet túlnyomó részét. A salétromnak (kálisalétrom, KNO3; mészsalétrom Ca(NO3)2; nátriumnitrát vagy chilei salétrom, NaNO3) termésállapotban való összegyűjtése, kioldása, tisztítása, kristályosítása. A salétrom, mint a puskapor nélkülözhetetlen vegyi alkotórésze, a tűzfegyverek elterjedésével rendkívüli jelentőségűvé vált. A salétromfőzést kincstári szervezet irányította és elsősorban falusi, mezővárosi szakemberekkel gondoskodott alapanyagának kitermeléséről. Módszerei a későközépkorban alakultak ki és lényegileg változatlanok maradtak az 1860-as évekig, amikor a chilei salétrom nagy tömegű importja, ill. a lőgyapot feltalálása a salétromfőzés hagyományos eljárásait túlhaladottá tették. A megfelelő adottságú tájakon mind a török, mind a Habsburg államhatalom megkövetelte a paraszti salétromszérűk tartását és a félkész anyag beszolgáltatását. Mo.-on különösen híressé váltak a szabolcsi és debreceni salétomfőzők, amelyek körzetében a salétrom tartalmú anyagok gyűjtése a falusi és mezővárosi szegénység rendszeres jövedelemkiegészítőjévé vált. A salétromfőzés megfelelő minőségű nyersanyag, a por gyűjtésével kezdődött. A talajba jutó szerves anyagok bomlása közben megfelelő baktériumok jelenlétében néhol nagy mennyiségű salétrom keletkezik, amit a talajban lévő nedvesség, csapadékvíz kiold. A talaj hajszálcsövessége révén felszínre kerülő oldat elpárolgása után a felszínen kikristályosodtak (kivirágzottak) a salétromkristályok. Ezt összesöpörték, lekaparták, halmokba összetolták. A rendszeresen salétromgyűjtésre használt helyeket szérűnek, kertnek nevezték. Széksóseprés Kelemen Józsefnek, kemecsei származású felesége hívta fel rá a figyelmemet. Itt is különösen a Nagysóstóra hivatkoztak. Oda el is mentem. A helyszínen Hutykai András nevű 26 éves kondással találkoztam. Érdeklődésemre elmondta, hogy néhány éve lakik itt. A helyet, ahol most legelteti nyáját, egykori birtokosáról Ház- (Haas-) tanyasi széknek mondogatják mostanában. Régebben tó volt ott. A rajta keresztül futó kanális .(csatorna) partján legerősebb a szék. A szék erősségének érzékeltetésére a kőszikla szót használta. Van azonban ezen a helyen, mondotta még, egy olyan rész, amely mindig poros. Amikor a sertéseket arra ,hajtja, a lábát a porba bele-belemeríti, amely jólesik neki. Ugyanerre a helyre el is kísért. A „szék" ott a felszínen valóban porszerű volt. Színe azonban a „kősziklaszerű" „szék" fehér színétől feltűnően elütött : világos krémszínű, itt-ott világosbarna is volt. Kérdésemre

elmondta, hogy ezen a helyen a nyájjal meg is szokott állni, így megerősödött a gyanúm, hogy a szék színe és halmazállapota ott az állatok vizeletétől és trágyájától változott meg. Mintát vettem belőle. Erről a következő szakvéleményt kaptam : Igen erősen lúgos, pH = 9,6. Humusz = 0,81%. Szóda=l,46%. Salétrom (N03) = 0,034%. Nagy sótartalma van. Ezekután már a legtermészetesebb volt, hogy a salétromtermelés egykori középpontjába, Nagy kallóba szálljak ki népi termelési (főzési) adatok és ismeretek gyűjtésére. Itteni első adatközlőm Szondy László nevű gazdálkodó volt. Hatvanöt éves. Náluk, mondta, a Sajtárszéken, a Fekete-széken, a Fehérszéken és a Hószomon seperték a salétromot. Szondy már tudatosan használta a „salétrom" szót. Tudott arról is, hogy puskaport készítettek belőle. Az említett székeket termő helyek a községtől 3—4 kilométerre feküsznek. Máig nem csatornázták azokat. Szóbeli tájékoztatása után előbb a legfontosabbnak mondott salétromseprő helyre, a Sajtárszékre mentem ki. A hely száraz volt. Északi részén erősen székes. A délin már kevésbé. Rajta nagy juhnyáj legelt. Növény nélküli részein a szék sok helyen ragyásnak látszott. Legjobban az esőverte futóhomokhoz lehetne a felületüket hasonlítani.A hely keleti oldalán pedig meglepetéssel láttam egy, a kemecsei „poros" szikfolthoz hasonló nagy foltot. A nyáj juhászával beszélgetvén megtudtam, hogy a Sajtár-széken állandóan legeltet s a „poros" helyen a juhait meg szokta állítani. Ezért megint csak fel lehetett tennem, hogy a szék ragyavertsége és porossága egyaránt a juhok vizeletétől és trágyájától származik. A salétromnak (kálisalétrom, mészsalétrom) termésállapotban való összegyűjtése, kioldása, tisztítása, kristályosítása. A salétrom, mint a puskapor nélkülözhetetlen vegyi alkotórésze a tűzfegyverek elterjedésével rendkívül nagyjelentőségűvé vált. A salétromfőzés módszerei a későközépkorban alakultak ki. A megfelelő adottságú tájakon a török is megkövetelte a paraszti salétromszérűk tartását és a félkész anyag beszolgáltatását. Híresek voltak a szabolcsi és debreceni salétromfőzők, amelyek körzetében a salétrom tartalmú anyagok gyűjtése a falusi és városi szegények rendszeres jövedelem-kiegészítőjévé vált. A talajba jutó szerves anyagok bomlása közben megfelelő baktériumok jelenlétében néhol nagymennyiségű salétrom keletkezik, amit a talajban lévő nedvesség, csapadékvíz kiold. A talaj hajszálcsövessége révén felszínre kerülő oldat elpárolgása után a felszínen kikristályosodtak a salétromkristályok. Ezt összesöpörték, lekaparták, halmokba összetolták. A kristályos port kilúgozták. Fakádakban, amelyekben szalma-homok szűrőréteget készítettek, a port feloldották vízzel, lecsapolták. Az így nyert folyadéklúg rézkazánba került, hevítették, lúggal kezelték, majd lehűtötték. A kihűlt folyadékot ismét rézkazánokban főzték, hamulúggal fölerősztették. Ezt követően még többször hűtötték, hevítették, hogy a szennyeződéstől megtisztuljon. A kész, tisztított salétromot hordókban tárolták és hozták forgalomba. A Rétközben sokfelé a talajon természetesen „virágzott ki” a salétrom, a falu is salétromban adózott a törököknek.

Forrás; https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-1087.html

Kemenesi Tibor emlékére

Demecserben volt lelkipásztor 1962 és 1983 között, 1926. I. 16-án született Ózdon. Miskolcon érettségizett az Evangélikus Líceumban. Latin kiegészítőt lett Sárospatakon. Házasságot kötött 1952. XI. 8-án dr. Bírta Katalin agrármérnökkel. Két lányuk van. Segédlelkész: Ózdon (1951-53) Lelkipásztor: Cégénydányádon (1953-62), majd Nyírbátorban volt, 1983 és 1989 között, ahonnan nyugdíjazását kéri. Miskolcra költözik, helyettesítő szolgálatokat szívesen végez. Egyházmegyei számvevő (1957-62), egyházmegyei tanácsbíró (1970-83), levéltári előadó (1963-68 között). Svájcban, Finnorszagban, Kanadában tett utazásai alkalmával igehirdetéssel, előadással is szolgált. Legyetek szelídek, mint a galamb, okosak mint a kígyó" (Máté 10,16).'

Deuecher (Demecser) eredete
Mezőváros adatai:

- 1405: csütörtöki hetivásár1561
- 1419: Chaba-i Miklós diák, Beke-i Péter és Erdel-i (dictus) János, Kerepech-i Miklós

Deuecher birtokán lévő familiárisai és officiálisai1562
- 1462: oppidum1563
- 9-10 központi hely

Templom elhelyezkedés:

Szent György tiszteletére szentelték. Lakói 1550 u. reformátusok lettek, a katólikusok. templomot 1750 után átépítették és bővítették., 1910: magasították. A plébániát 1813: alapították újra. Mai Sarlós Boldogasszony temploma 1895: épült, orgonáját (1/8 m/r) 1898: Burgfeld Ferenc építette. A településen átvezető út mentén, egy kisebb téren álló templom.

Történeti adatok:

- 1331: Szent György kápolna1564
- 1333: Szent György mártír egyház patronatusa1565
- 1359: Gergely pap, a devecseri egyház rectora 1566
- 1361: Szent György mártír egyház1567
- 1380: Péter alesperes, a devecseri egyház rectora…”1568
- 1380: Péter plébános1569
- 1417: László plébános1570
- 1422: Gál plébános1571
- 1460: Fábián plébános1572
- 1462: Fábián plébános 1573
- 1512: László plébános1574

Építéstörténet, kutatástörténet:

A középkori templomot 1550 és 1600 között nyugati irányban bővítették, ebből az
időből valók a kétosztású támpillérek. Az északi oldalon támpillérnél érzékelhető
kiugrás valószínűleg a középkori (feltételezhetően négyszögű) szentély beszögellését
jelzi. 1768-ban nagyobb átalakítás történt a templomban. 1770-ben zsindelyezték, 1771-
ben kezdték el a torony építését, 1820-as években nyerte el végleges formáját és
valószínűleg ekkor bontották le a szentélyt kelet felé bővítve a hajót.

Leírás, méret:

A mai református templom egyhajós, egyszerű, téglából épült teremtemplom. Az északi
oldalon középen emelkedő támpillér mellett kis ugrás látszik, talán a középkori szentély
beszögellése. A déli oldalon a bejárathoz négyszög alakú torony kapcsolódik.

Forrás;

1558 Györffy I. 749. 1559 Györffy I. 770. 1560 Válogatott források 2000 14., 16. 1561 Szabolcs megye II. 2003 110. regeszta 42., Zichy V. 346. oklevél 410. 1562 ZsO. VII. 352. regeszta 1563 Dl. 55717. (Arcanum CD) 1564 AO. XV. 385. oklevél 221., AO. XV. 386. oklevél 221-222. 1565 Zichy I. 414. oklevél 412., Zichy I. 415. oklevél 415. 1566 Kállay II. 1340. regeszta 76., Bónis 1997 1262. regeszta 138., Dl. 51858. (Arcanum CD) 1567 Zichy III. 132. oklevél 193. 1568 Dl. 64099. (Arcanum CD) 1569 Dl. 42155. (Arcanum CD) 1570 Bónis 1997 2055. regeszta 241., ZsO. VI. 1145. regeszta, Dl. 53978. (Arcanum CD)

Rétközi tájszólás
A rétközi tájszólás és népnyelv legszebb virágait,szóképeit, gyűjtöttem egybe nektek, amiket szüleimtől nagyszüleimtől hallottam. A hétköznapi életben használt szavakat mindenki értette, de ha elutazott 30 km-t ott már bizony senki nem tudta mirül beszél. A patikárius vót a gyógyszerész, aki csak nagyvárosokban vót akkoriban, a faluban inkább csak vajákos, javas asszony vót. A mezőn ha hosszú cserjést láttunk azt léniának hívták. A gyerekeket pulyának hívták, a hintát lipityókának, a lingár vót a széltoló, aki napraforgót köpköd az szotyolát magol. A bugázás - a napraforgómag kiverése a növény tányérából. Aki a jégen csuszkál az sikákózik. A burgonyát krompénak vagy kolompérnak hívták, duszi a krumplipüré, az egres vót a piszke vagy köszméte vagy pöszméte. A babot paszulynak hívták, megtörve törtpaszuly, de van ződpaszuly is. A gyenge gyereket

paszulypulyának csúfolták. A tejfel a tejföl, a vedér a vödör, a spór blatján sütött kovásztalan kenyér a laska vagy pászka, ami a zsidóknál a macesz. Az iromba szó a tarkát jelenti, de a pettyegetett tyúkot is, meg a sávos szőrű macskát, amit cirmosnak is híjnak. Ami kell, az kellesz, a hajvágás a nyíratkozás nálunk, a furik - talicska. A spór a tűzhely, A spór sütőjét mi blódernek híjjuk vagy lernek. Megyek hozzátok nálunk megyek tinálatok. Mi felénk úgy mondják jösztök nem jöttök. Nem mentek, hanem mensz? Nem le megyünk, hanem lefele vagy felfele, esetleg kifele vagy befele. Nálunk a leves nem fő, hanem föl, a fa nem nő, hanem nől. A lábtó nálunk a létra vagy létoja. A brant a seb üszkösödését jelenti, ezért mondjuk káromkodásként hogy a brant egyen meg.

Ház

A deszkábul tákolt ágyat dikónak, a kanapét sezlonynak híjják, a dunyha a takaró talluval töltve, a vánkos a párna, a deszkábul tákolt fáskamrát pecunak neveztük vagy sufni vagy fészer. A ház részei a tornác ami a folyosó, a pitvar - előtér, a veranda a terasz, a pad ami a tető alatt van, a tiszta szoba, ahova nem szabad bemenni csak kirakat. A pad a padlás. A kamrát spájznak, vagy butykának. Az ablak tőc az ablak párkány. ablaktőc az ablakpárkány, gátor pince, hidas - disznóól. kas tengeritároló, verejce - pince, verőce farácsos kerítés kapu, A gémeskút nagy kolonca köszönget, kéró ház, a vasútállomás épületét indóháznaik hívjuk. templony, templony az templom, canga, biciggi kerékpár

Növények

A sárgarépát murkónak, a lovat csidának híjjuk.lú vagy paci. A tengerit a kasban tároljuk, a góré a napraforgó szára vót, a venyige a szőlőé. paszuly cséplés, A murkó sárgarépa, abora a széna és gabona tárolására szolgáló építmény, szőlőtőke. A dücskő a farönk, csana, csanál, csillánt - csalán, törek - növények között lévő szennyeződés,, kinyűni kivájni, kiszedni a dudvát. csanál csilánt,A gerjesztő - begyújtáshoz használt vékonyra vágott fa, vagy gally, venyige. dzsindzsa, dzsumbuj - sűrű gaz. gerjesztő - begyújtáshoz használt vékonyra vágott fa, vagy gallyak. murkó - sárgarépa, góré - napraforgó szára, vagy takarmánytároló fa építmény, goronc - kaszálónak emelkedettebb része, nádasban magasabban fekvő rész

Ételek

A sódar meg a füstölt sonka, a csurka - felkötött haj, a paszuly - bab, a babájka - a mákos guba. A kukorica tengeri, a málé - tengerilisztből készített étel. cibere -mikor a lekvárfőzéskor már levet ereszt, elkezd főlni pld. a szilva. A nyögvenyelőt vagy sztrapacskát mi csirásgaluskának híjjuk. A tócsni nálunk lapcsánka, A duszi elnevezés a tört krompéból csinált gombóc. A kirántott hús kloffolt rántott húsi. Egy gömb fagyi az egy gombóc fagyi. A szőke kóla - narancs üdítő (pl.: a fanta vagy a miranda) zsizsa forró az étel. A popa vagy papa a kenyér. csirásgaluska,

nyögő, nyögvenyelő - sztrapacska, csócsa - vegyes vágott savanyúság, tőtike vagy májgombóc ami májas zöldséges-zsemlés töltelék a levesbe. ha valami süt az forró, szalámi - minden felvágott (még a parizer is), vesztés - mérgezett vagy rossz ízű étel (pl. savanyú, mint a vesztés), szerkából - mohón eszik vagy zabál. zsizsa - forró étel.nudli angyal bögyörő. felhabzik, felbagzik az étel - megromlik. , gömb - gombóc (pl. kérek egy gömb fagyit)

Edények

A putina a liszt tároló. A kupa a vizeskanna, a teteje a kupafedő. A tollat tallunak híjjuk, mackó felső meg alsó a melegítő alsó és felső része. A matrica a levonó, a vider a vödör. Nálunk a rocskába fejik a tejet, amit zsajtárnak is hijunk de van még tejes csanak - tejes kanna is. van még krajszony, vájling is, findzsa - nagyobb bögre, müzlistál, kotli vagy lábas. vedér, vider - vödör, cvekker - hálós, duszi, pupu - krumplipüré, tört burgonya, bevásárlótáska, tyúkültető kosár, kaska nagy kosár, borító - fából font kosár, amibe a kotlóst teszik, pályinka

Állatok

kokas vagy kokré az a kakas, bangurol a macska, fedeztetik a lovat, párosodik a kutya, a pocok a patkány, pászít illeszt párosít, pászitani igazitani. csibrálni - csípni, csipegetni,cirkás, cirádás, iromba - cirmos, tarka, mintás, Étesd meg a baromfit az etesd meg a szárnyasokat. csida - kicsi, fiatal ló, curik - hátra (lónak szokták mondani), tolatás, a madár, mikor a széllel szembe repül, s egy helyben állva mozgatja szárny,Pipázik a lú, mondja a nép, mikor a ló le s fel ingatja a fejét. gerdó csirke farhát,

Emberek

A bátor emberrre mondják Megmondja szemibe, mint a paraszt ember az ökrének, Eláll az ember, ha egész nap kaszált, vagyis elfárad, Cövekel,csenál - csinál, csikarás - karcolás, A gorc a domb emelkedő, A lingár a csaló szélhámos, pőcsikél alszik, ángyi a nagynéni, átmegy valakinél - megy valakihez, meglátogat valakit (pl. átmegyek nálad, átmegyünk mamáéknál), bekángyizott - becsípett, berúgott
biga, pucu - pöcölő,

tőlem - nálam (pl. magasabb tőlem)
trücköl, prüszköl - tüsszent
tuhad - elakad, elszorul
tuskolás - zuhanyzás
vakoskodik, vaklál - rossz világítás mellett olvas, varr
váncog - kuncog
hetfű a hétfő,
csurka, csuri - copf, lófarok
csutak - szivacs

danol - dalol, énekel

Élet

ciklámen - minden rózsaszín és lila árnyalat, vénség - okos gyerek, cula - cucc, ruha
dörcös - egyenetlen
dunyha, dunna - nagyon vastag, tollal kibélelt takaró
dücskő - farönk
dzsindzsás, dzsumbuj, susnyákos - sűrű aljnövényzetes, gazos, bokros terület
elvásol - érzékennyé tesz (pl. elvásolja a fogamat az alma)
ész - agyvelő (pl. megeszi a malac eszét)
fagyó - mélyhűtő
felmérő - dolgozat
felolt - felkapcsol (pl. feloltom a lámpát)
feszt - állandóan, folyton

fődi az aki a rétközbül való
furik - talicska
fűl, megfúl - fűtődik, melegszik, vagy a meleg következtében megtúrósodik
gajdol, kóringyál - részegen, ordítva, hamis hangon énekel
giga - gége, torok
gorc, gorca - domb

görcs - csomó
gyün - jön
habarék - sár, latyak
habos - recés, hullámos (pl. kés, kasza éle)
hamus - hamutál
hámánkodik - csinálja a fesztivált, botrányosan viselkedik
hámzsol - eszik
hanglér / hanglérkodni - szájhős, hazudozó / hazudni
hékám - házastárs, közeli ismerős megszólítása

hót - tisztára, teljesen
hun - hol
húrol - disznóbélt tisztit
hurcibál - cipel, hordoz
játssza az agyát - színészkedik
jösztök - jöttök
kacsabiri - hóvirág
kapircs - gereblye
kapargat a vájling alján, karistol
karperec - karkötő

kasu - süket, bamba, figyelmetlen
katronca - szennyes ruha

kazup - fakéreg edény
kellesz - kell
kelletett - kellett

kereset - keresnivaló (pl. itt nincs semmi kereseted)
kinyűni - kivájni, kiszedni
kojt - füst
kokas - kakas
kóla - bármilyen üdítő (pl. sárga kóla - narancs)
kenyér fara - kenyér vége
kolompér, kompér, kumpri, kompré - krumpli, burgonya

kotyol - sáros mélyedés
köpéce - a molnárok 6-8 literes mérőedénye
köszméte, pöszméte - egres
kucu, cinnya - malac
kupec - haszonleső, nyerészkedő
kuruttyol - már korán reggel fent van
lábtó, lajtorja, rétoja - létra
lajbi - vékony kabát, ujjatlan mellény vagy rongyszőnyeg
laska - minden tésztafajta
lator - huncut, rossz
lefő - leizzad
lehetlesz - lehet majd
leöltözik - levetkőzik
ler - tűzhely sütője
lesz - leendő (mint jelző)
levonó - matrica
lingár - szélhámos ember
lipityóka - libikóka, mérleghinta
lóca - pad
mackó - tréningnadrág
mákos bobájka - mákos guba
megkukul - megnémul, köpni-nyelni nem tud
megpeccent - megérint, megkoppint
mensz - mész
mihánst - mihelyst, amint, abban a pillanatban, hogy…
mit - miért
munkanélküli - munkaügyi központ (pl. megyek a munkanélkülibe)
nagyszót hall - nagyot hall
nyakóc - évszakhoz képest túl vékonyan, lengén öltözött
nyíg - hisztizik
nyíratkozás - hajvágás
nyiszog - nyikorgásszerű hangot ad ki
nyivászta - cingár, sovány, alultáplált
oszt, osztán - aztán
otthol - otthon
öhön - slambuc, öreglebbencs, krumplistészta
pacuha - rendetlen öltözékű
pad - padlás (pl. felmegyek a padra)

pályinka - pálinka és minden más rövidital
part - emelkedő
pászít - párosít
paszuly - bab

pihora - speciális túróstészta
plezúr, prezúr - var, sebet befedő véralvadás
pokróc - mogorva, rossz természetű ember
pőcsikél - alszik, szundít félálomban
puhol, elpuhol, megpuhogat - megver
púp - köldök
rizsa - rizs
rüfög az idő - nagyon hideg van
sergő - körhinta
sezlon, sezlony - kanapé
sikákózik, sikángózik, sikárkózik - csúszkál, korcsolyázik
siló - szemes takarmány tároló vagy növények között lévő szennyeződés
sipka - sapka
sirbókol - siránkozik
sivalló - éles hangot hallató, sivító, süvöltő
spór, kutka - kályha, tűzhely, sparhelt
süsü - kapucni

szopornyika, szopornyikás - taknyos
sztroska - vászonlepedő
cekker, hálós szatyor,
a szütyő a tornazsák,
tajiga - ekevas
talu - toll
tanál - talál
tanulatlan - nem csak az az ember, aki nem tanult, hanem az a tárgy is, aminek a használatát még nem tanulták ki (pl. tanulatlan kasza)
tinálatok - hozzátok (pl. holnap megyek tinálatok)
világi - hatalmas (pl. világi barátok vagyunk)
világol - nagyokat mond, kitalációkat beszél össze-vissza, rosszul hazudik
zavadzál - alkalmatlankodik
zsmurkál - szunyókál

A rétközben főként az idősek - kiejtésére jellemző a gyakori „í-zés” (pl. kék - kík, pénz - píz, néz - níz, szép - szíp), illetve a kettőshangzók használata (pl. ló - lóú, kóla - kaula). Szintén jellegzetes felszólító módban a "-fele" irányjelző szócskával történő nyomatékosítás (pl. csináld megfele, menjél kifele stb.), de az igeragozásnak is megvannak a térségre jellemző sajátosságai (pl. tudol, mondol, fogol, megyen, jösztök). A környéken élők a "d", "t" és "n" hangokat sokszor "gy", "ty" és "ny"-nek ejtik (pl. térd - térgy), néha pedig kétszer is kiteszik a tárgy ragját (pl. osztat, őtet, eztet).

Sok babonát hallottam, az öregektől, akik az ő nagyszüleiktől hallotta, így szált nemzedékről nemzedékre a sok sok mese történet, babona, ugyan kitudja melyik vót igaz melyik mót mese.

Aki a jegyesek közül esketésnél a másiknak lábára tapos, az fog uralkodni a háznál.
A gyermeket születése napján meg kell keresztelni; mert ha kereszteletlen marad, éjjel a rossz szellem kicseréli.
Hol kotló ül, oda fűzfasípot, vagy kökörcsinvirágot bevinni nem szabad; mert a csirkék befúlnak a tojásba.
Kotlót ha ültetnek, a férfi kalapjából kell alárakni a tojásokat; akkor a csirkék közül sok lesz a kakas.
Kotlót ültetni akkor kell, mikor a csürhe jön, hogy oly sűrüen bujjanak ki a csirkék, mint a sertések jönnek, s hogy oly frissek is legyenek.
Lucza napján a tyúkot piszkafával kell döfölni, akkor sokat fog tojni.
Lucza-széket, mint másutt, e vidéken is csinálnak; hogy azon állva a templomban, a gonosz szellemet meglássák.
Gyermekeknek téglából játék-koczkát csinálni nem szabad; mert megég akkor a ház.
Káposzta-magot Szt-György napkor kell vetni; akkor a földi balha nem eszi ki.
Szt-György nap előtt, amennyi idővel megszólal a béka, utána még annyi ideig rossz idő lesz.
Szt-György napkor az istálló-küszöbön kívül kölest kell elhinteni; míg a szemeket a boszorkány össze nem szedi, nem árthat a tehénnek.
András nap estéjén a leányok a kút környékét kendermaggal bevetik és egy férfi ruhadarabbal beboronálják; amely legény akkor álmában megjelenik, az lesz a főlegénye.
Karácsony hajnalán, ha a leány elsőnek ért a kúthoz, az lesz a főlegénye, kivel, a vizet vivén, találkozik.
Karácsony estéjén a leány három gombóczba három férfi névvel írott papirdarabot tesz és megfőzi; amely gombóczot a vízből először kiveszi, a benne jelzett nevü legény lesz a vőlegénye.
Ó év estéjén a leány bevisz egy öl fát; ha páros volt a fa, a következő farsangon férjhez megy, aki bevitte.
A kilenczvenkilenczediknek olvasott szürke lónak látása után, akivel először kezet fog a leány, az lesz vőlegénye.
Karácsony előestéjén a leányok a kulcs fülén keresztül ólmot öntenek a vizbe, az itt képződött alakokból következtetik, milyen foglalkozású lesz a vőlegényök.
A férjhez menendő leány kovászt tesz éjjelre feje alá, amely férfi v. legény elsőnek megy ezután a házhoz, az lesz vőlegénye.
Karácsony estéjén a leány az aznap összegyűlt csontdarabokat, vagy a szemetet kiviszi és rááll, hallgatózván: merről ugat a kutya; amerről ugat, azon táj felől jön majd vőlegénye. Óriási szerencsétlenség, ha épen nem ugat a kutya.
Hogy zivatar idején a jég el ne verje a határt, sok helyen még ma is harangoznak ellene.
Ugyancsak jég ellen a baltát élével felfelé állítják az udvaron.
Ugyancsak jég ellen a kapufélre egy egész kenyeret tesznek ki.

Baltát vállon hordani nem jó; mert összetörnek a háznál az edények.
Ujév reggelén, ha asszony jön először a házhoz, nem lesz szerencsés az egész év; férfi azonban, de főképen czigány, az szerencse.
Nyúl ha átszalad előtted az úton, vagy ha üres edényt vivővel találkozol, nem lesz szerencséd.
Ha indulás után valami miatt vissza kell nézned, nem lesz szerencséd.
Ha pálczád kiesik a kezedből, kitűzött czélod nem sikerül.
Márcziusi hóval aki mosakodik, szép fog lenni.
Kuvik, bagoly, ha kuvikol, halál lesz a háznál.
Ha körmödön fehér foltok vannak, ajándékot kapsz.
Husvétkor, a szentelt sódar-csontokat, ha a tengeri föld négy szélére helyezik, a varju ott nem fogja rongálni a tengerit.
Ha az állatok elvetélnek, háromszor szentelt gyertyát kell az istállóban elásni, akkor megmutatkozik az elvetélés oka.
Fájós szemet hályogkővel kilenczszer kell körülkeriteni, azután a hályogkövet nyakában hordani s megszünik a szemfájás.
Ha valakinek kelései vannak, kilencz bábuval körülköritik, a bábukat a kereszt útra kidobják; aki először megy ez úton keresztül, arra ragad a betegség.
A tehenet megrontják a boszorkányok, azért ad véres tejet.
A tehenet megrontja a boszorkány s teje elzüllik; mert a boszorkány odahaza az ő ágasát feji s ez adja ki a tehén tejét.
Véres tejet azért is ad a tehén, mert a hasa alatt repült el a fecske.
Forgó szél, a boszorkányok kocsija.
Ha nagy szél fúj, az azért van, mert valaki felakasztotta magát.
Ha tűz üt ki, némely helyen, levetkőzött asszonyok körülszaladják háromszor az égő házat, akkor a tűz nem terjed tovább.
Ujholdkor, ha pénz van a zsebedben, egész hónapban nem leszel szegény.
Ujholdkor vetni, vagy csirkét ültetni nem jó.
Bodzavirág hullásakor ültetett csirkék elhullanak.
A gazdasszony, míg saját tyúkját meg nem ülteti, tojást kölcsön nem ad; mert elvinnék szerencséjét.
Tejet a házból, csak sót lökve bele, adnak ki; mert különben elapadna a tehén teje s megrontanák a boszorkányok a tehenet.
Kutya ha vonít, tüzet vagy halált jelent.
Ha karácsony előestéjén, az énekelni elsőnek megjelenő gyermek: fiú, a tehén bikaborjút, ha leány, a tehén üszőt fog elleni.
Szt-György napon zöld ágakat tesznek a kapukra, hogy a boszorkány be ne mehessen.
Idegen ember elmenetele után a gyermek, ha nyűgös és sír, megverték szemmel; és ezt gyógyítandó, a gyermeket ócska tövis-borona fájából való szenes vízzel itatják.

Ha butor pattog, meghal valaki a háznál.
Pénteken nem szabad mosni, fonni.
Pénteki napon nem jó munkába kezdeni, mert e munkán nem lesz áldás.
Pénteken nagy útra indulni nem jó, nem lesz szerencse.
Ha valakit megloptak és ki akarják tudni a tolvajt, az ollónak fél ágán rostát forgatnak, e szavakat mondva: "Szt-Péter Szt-Pál bizonyitod, ki lopta el a keresett tárgyat?" A forgó rosta körül asszonyok állanak, kik

előbb a gyanusítottak neveit veszik fel; amelyik asszony mellett a rosta megáll, s akit ez képvisel, az az ember volt a tolvaj, ha még olyan ártatlan is.
Disznó, ha szalmát szed a szájába, zimankós idő lesz.
Halottat más határba vinni nem jó, mert elveri a jég a határt.
Halottnak temetés előtti napon a sírt soha ki nem ássák, mert akkor a gonosz lélek megfertőztetné a sírt.

Tik a tyúk az tojta a tikmonyt a tojást

Szuszék
Más nevén ácsolt láda. Nem összekeverendő a tulipános ládával.Már a Honfoglalás korában ismert és használt tárgyunk, mely funkcióját tekintve kisbútor, és ácsolással készült (ragasztás, szegelés nélkül). Elsősorban nászajándéknak szánt használati tárgy, melyet különböző módokon díszítettek (faragták, vésték, festették). Színezése természetes anyagokkal, festőnövényekkel történt.
Pruszlik
Női parasztviselet része, felsőruházatként. Ujjatlan, a mellkas védelmére szolgált, a mai mellények őse.

Téka
Tárolásra szolgáló bútordarab, rendszerint keskeny ajtóval, illetve rácsos díszítéssel.
Létezett falba süllyesztett és lábakon álló változata is. Ma a polcrendszerrel ellátott videó/DVD kölcsönzők általános neve.

Dézsma
A jobbágyok terményeiből, állataiból az egyház felé fizetett hányad, tized a dézsma.

Lőcsláb
Szekerek alkatrészeként szolgál, két oldalról támasztja meg a szekeret, így a súlyeloszlás kedvezőbb.

Franc
A szifilisz népies elnevezése.

Áristom
Zárka, fogház, melyben a kisebb büntetéseket töltötték le.

Pellengér
Szégyenfa, mely a renitensek megszégyenítésére, büntetésére használt eszköz volt. Egy kődobogón elhelyezett kőoszlopról van szó, melyhez az elítélteket kikötözték.

Acskó
A zacskó népies elnevezése.

Agáci

Az akácfa népies elnevezése, melynek virága az agacsi.

Ampa
Zománcos vízhordó-víztároló vödör.

Bagla
A boglya népies neve, mely eredetileg mértékegység volt.
Megkülönböztettek mezei boglyát, téli boglyát és császári boglyát.

Bászli
Gátlásos és félszeg, bátortalan emberek gúnyos jelzője.

Bille
Kisfiúk nemi szervének népies megnevezése.

Botlófűz
Körbenyírt fűzfa népies neve.

Cseter
Sár, dagonya népies elnevezése.

Bugyigás
Csöcsös korsó, cserépedény, melyhez népi szólásmondás is kapcsolódik: akkora csöcse legyen a jányodnak, mint a bugyigás korsó.

Csurgó
Eresz, lefolyó, elfolyó, leginkább árokpart, mely a belvizet elvezeti.

Cunna
Női nemi szerv népies, játékos elnevezése.

Csicsóka
Gumós növény, melyet a szegények krumplijaként is emlegettek. Kiváló vércukorszint stabilizáló, ecetes csemegeként is fogyasztható.

Csikmák
Főtt tészta, mely nevét a csíkokra vágott kinézetéről és a paraszti kertekben is elérhető mákról kaphatta nevét.

Csoffadnyi
Fonnyadni, hervadozni, kókadozni.

Csök
Fatuskó, mely ellenáll a baltának, csak forgácsolódik. Innen ered a csökönyös szavunk is.

Csömíny
Darázs népies neve.

Csömőcsing

A szemölcs népies neve.

Fíreg
Baromfiakat lefojtó, bennük kárt tevő állatok gyűjtőneve (menyét, patkány, stb.)

Csunna
A női nemi szerv népies, játékos elnevezése.

Csuri
Csiri-csuri, régi szőlőfajtánk rövidített elnevezése.

Csuszkorányi
Csúszkálás, mely a dédapáink, dédanyáink gyerekkorában is kedvelt játék volt a kemény teleken.

Csúz
Mai szóhasználatban is a reumatikus megbetegedések egyik neve.

Csünt
Egy alom legkisebb malacának a népies neve.

Dilló
Bolondok gúnyneve a népies szóhasználatban.

Dörgécse
Acerina cernua, azaz egy halfajtának az egyik népies elnevezése. Ld. még dörgicse, disznóhal, durbincs, stb.

Dunnyog
Dünnyög, morog az orra alá.

Düddő
Együgyű, kevéstudású emberre mondják népiesen.

Facsanak
Fából faragott pohár népies elnevezése.

Farka píz
Ürgeöntéskor az ürge levágott farkával számoltak el, amiért pénzt kaptak az öntők.

Fejbísznyi
Fejbeverni.

Fézsódéros
Féloldalas tárgyak határozószója.

Kurumpú
A krumpli, kolompér népies tájnyelvi megnevezése.

Firhang
A függöny szavunk, németből átvett megfelelője, mely ma is sok helyütt használatos.

Gaborgya
Hebehurgya, hirtelen haragú, hirtelen felindulásból cselekvő ember megnevezése.

Gaborgyálkodik
Hirtelen haragú ember dühbe jön és meggondolatlanul cselekszik.

Gerzemice
Egytálétel, de lángos és csalamádé megnevezése is, a tájnyelvtől függően.

Gögyöleg
Tájnyelvi kifejezés a folyókanyarra.

Gyaszmat
Hibás, rossz darab megnevezése a népnyelvben.

Gyürke
Máshol sercli, a kenyér végének játékos megnevezése.

Gyűszmíkel
Nem találja a helyét, jön-megy zaklatottan.

Hetlekotla
Zavaros, érthetetlen beszédre használja a népnyelv ezt a kifejezést.

Hömbölgő
Népies megnevezése a hengernek, henger alakú szerszámnak. Nem összetévesztendő a hőbörgővel, mely a zajos, szitkozódó ember jelzője.

Hőröget
Más szóval hőbörög, azaz lármát csapva próbálja bizonyítani az igazát.

Hurimál
Másutt hurcol, huzigál, húzgál, azaz megpróbál odébb vinni.

Iskátula
Gyufás skatulya, kisméretű doboz megnevezése a népnyelvben.

Kahittyul
Megfázott és köhög, köhécsel, krahácsol.

Kákics
A gyermekláncfű, pitypang neve, egyben régi, magyar településnevünk is.

Kákabílű

Másként: egyszálbélű, a végletekig sovány emberek gúnyneve.

Kákórágó
Másik ember, vagy embercsoport csúfolására használatos népnyelvi kifejezés.

Kalótya
Zavaros, érthetetlen beszédű ember.

Kalótyál
Zavarosan, hadoválva beszél valamiről, melynek értelme nincs.

Kese-pisa
Színéről, hőfokáról elnevezett, ihatatlan sör.

Kupica
Folyadék, leginkább szilvapálinka mértékegysége. Ma is használatos kifejezés.

Kutrica
Ól, disznóól megnevezése a népnyelvben.

Kútyul
Iszik, megissza a magáét. Nem összetévesztendő a kutyul, elkótyavetyél kifejezéssel, mely valaminek az elvesztését jelöli.

Kübli
Másként köbli, mely a bilit, wc-t jelöli a népnyelvben.

Lajbi
Női mellényke vagy férfiaknak, posztóból készült kabát megnevezése.

Mamusz
Birkabőrrel bélelt házicipő.

Lésza
Korabeli, alkalmanként használt heverő, vagy gyermekágy, később istállóbútor néhány vastagabb faágból és gyékényfonatból elkészítve.

Löködni
Lökönnyi, lökdösni, azaz taszigálni valamit vagy valakit.

Megguzslat
Gúzsba köt valamit, vagy valakit.

Máglya
Farakás, melyet elégetnek. Korábban boszorkányok, elítéltek kivégzésének színhelye.

Míhe

Méhecske népnyelvi megnevezése.

Miling
Halászati kifejezés a népnyelvben, a hálóra mondják.

Muruggya
Elesett, gyámoltalan, bugyuta emberre mondja a népnyelv.

Múszul
Kisbaba és fogatlan dédanyja majszolgatja az ételt.

Ómárium
Máshol almárium, azaz üveges kisszekrény, bútordarab.

Öregkís
A nagykésre használt népnyelvi kifejezés.

Összehidor
Összekapar valamit.

Pattyog
Víz mentén, a partról a békák pattognak, ugrálnak a vízbe.

Poszra
Kákabélű, sovány, girhes, beteges ember.

Poszrul
Betegesen lefogy, ledoványodik.

Préssajt
Az elkészítés menetéről nevet kapott élelmiszer, azaz a disznósajt megnevezése népiesen.

Prucka
Felsőruházat elnevezése. Mellény.

Puffancs
Krumpliból készült étel, amely a sütéskori alakjáról kapta a nevét.

Puffog
Mérgeskedik, dühös valamiért, népiesen.

Rapsic
Más szóval rabsic, azaz orvvadászok, orvhalászok népies megnevezése.

Réce
Vadkácsa, vadkacsa-félék gyűjtőneve a népnyelvben.

Rékas

Mosatlan edény a népnyelvben, míg máshol "folyó", a mai Zagyvarékas egykori névadója.

Remísz
Veszélyes, erdős-mocsaras terület.

Rongyás
Rongyos-ócskás kereskedő, a mai másodkézbeli boltok népi elődje.

Rücset
Korpa, amiből mindig több volt, mint a tiszta, szitált lisztből.

Spapula
Takaró népies neve.

Srót
Kukorica- vagy búzadara, mellyel a szárnyasokat, vagy a jószágokat etették.

Stelázsi
Kamrában használatos polcos állvány, a különféle ételek, befőttek tárolására szolgál.

Szerha
A nádtető szélének megnevezése, ahová szívesen fészkelték be magukat a méhek és darazsak.

Szuktéros
Szűk, kinőtt holmi, melyet még sokáig viseltek a szegénysorú gyerekek.

Taffog
Mai szóhasználatban klaffog. Régen a sáros lábbal járkáló emberre mondták.

Tápli
Halászatban használatos emelőháló elnevezése.

Törek
Gabonafélék szalmája, töreke.

Tregács
Hosszú derekú talyiga megnevezése, más nevén még: tragacs.

Tuló
Tolikapa, tolókapa, mely a földeken végzett munka megkönnyítésére szolgáló, kerékkel ellátott kapa megnevezése a népnyelvben.

Ümög
Kézelő nélküli ing, melyet a férfiak viseltek.

Velagásznyi
Elfenekelni, elkalapálni, ellátni a baját.

Vérnyogó
Visító, valódi szavakat nem mondó, vagy eltorzító hangon kiabáló személy.

Vindű
Zsírosbödön, kácsazsíros bödön népi megnevezése.

Zsiba
Kisliba tájnyelvi megnevezése.

Tipródik
Tanácstalan, járkál fel-alá, gondolkodik, gondban van.

Ámbitus
Régies írásmóddal: ambitusos, ambitus. Parasztházak udvarra néző oldalán lévő házrész, mely oldalt zárt, fedett, és korláttal vagy korlát nélkül készült esővédelmi céllal.

Beli
Dajkaszó, melyet a gyermekek csitításakor használtak: csicsíjja, csicsíjja, beli, csíjja.

Cucaj
Állati bőrből készült mellény, bőrbekecs.

Eltirhul
Nemkívánatos személy valahonnan eltakarodik.

Fúrik
Másként: furik, talyiga. Oldal nélküli talicska egy kerékkel, egy támasztékkal, egy hosszú rakfelülettel és két tolókarral.

Garád
Nem a mai értelemben vett kerítés, melyet szúrós növényekből, gazból, szénából, trágyából, vagy ültetett, tüskés élőnövényből készült.

Lóca
Népi bútor. Karfás-háttámlás változata 2-3 személynek biztosít ülőfelületet, a támlátlan, keskeny változata a mai sörpad elődje.

Mocsolya
Mocsaras, vizes terület népies elnevezése.

Nagyéhetős
Nagyétkű, jó étvágyú ember vagy jószág.

Nyuszkán
Anyaszült meztelen, mezítelen lévő ember.

Oszten
Aztán, azután.

Pónnyus
Durva szövésű pokróc.

Studéroz
Elgondolkodik, gondolkozik valamin, megoldást keres.

Tüvisk
Tüske, tövis, valamilyen tüskés növényről, pl. akác, ördögszekér.

Bolynyík
Borzas, kócos, fésületlen haj jelzője.

Vajling
Vájling, vájdling, rendszerint zomácos, kétfüles tál. Később készült alumíniumból, újabban műanyagból.

Hokedli
Négylábú, támlátlan, térdmagasságig érő konyhai szék, néha beépített fiókkal.

Kredenc
Konyhaszekrény, amiben tányérokat, poharakat, tároltak a felső részben, edényeket, lábasokat, fazekakat az alsó részben, fiókjában az ekcájgot, azaz a kést, villát, kanalat.

Csónyik
Tölgyfából vagy fűzfából készült, kivájt vízi jármű.

Trotinét
Kétkerekű jármű, roller, később motor gúnyneve.

Vánkos
Vastagabb párna.

Cvetter
Pulóver.

Baszárka
Oldalról gombolható, birkabőrből készült mellény, kifordítva, azaz belül szőrös.

Varázsdob
Ünnepeken, jóslások alkalmával használatos egyfenekű dob.

Góré

Csöves kukorica számára készült építmény, függőlegesen álló akáclécekkel. Magyar találmány.

Kaszárnya
Katonai laktanya régies neve.

Lengemagyar
Bőgatya, bő szabású nadrág.

Napam
Anyós megnevezése.

Lajtorja
Létra népies megnevezése.

Findzsa
Kávéscsésze, teásbögre megnevezése a népnyelvben.

Sufnyi
Sufni. Udvari tároló építmény.

Pesze
Nagymamák megkülönböztetésére szolgáló jelző. Anya ágon lévő nagymamáé a pesze mama.

Csirkegomba
Kucsmagomba népi neve. Nem összetévesztendő a csiperkegombával.

Fosóka
Sárgaszilva, posóka. Ma is ültetik díszfaként, illetve falusi kertekben, útszéleken gyakori, savanykás ízű szilva.

Vadóca
Vadalmafa, vadalma tájnyelvi neve.

Egres
Köszméte, püszke, pöszméte - változatos nyelvi alakokban előforduló gyümölcsnevünk. Savanykás-édes kora nyári bogyósgyümölcsünk.

Borozda
A mai barázda szó korai megfelelője.

Bacso
Számadó juhász megnevezése, ma is gyakori családnév.

Fuszekli
Rövid harisnya, ami a boka fölött végződött és tartó tartotta.

Sárig
Sárga, homokszín megjelölésére szolgáló jelző.

Hajdunfün
Hajadonfőtt, azaz kalapnélküli, nem fél, hogy megfázik a feje.

Spájz
Élelmiszerek tárolására szolgáló kamra a házon belül.

Vindöly
Zsírosbödön tájnyelvi megfelelője.

Sulanca
Népi étel, krumplinudli.

Nászasszony
Gyermekünk anyósának megnevezése.

Nászom, nászuram
Gyermekünk apósának megnevezése.

Csimota
Óvodáskorú kisgyermek megnevezése a népnyelvben.

Öregbátyám
Idősebb férfirokon megnevezése.

Rétja
Létra tájnyelvi megnevezése.

Ciha
Párnahaj, ami erős vászonból készül, a toll megtartására szolgál.

Pulya
Kisgyermekek gyűjtőneve.

Paszuly
Bab népi neve. Másként: fuszulyka, paszulyka.

Svártli
Disznóöléskor készített húsétel kolbászhúsból és belsőségből.

Tutyi
Kéreg nélküli, kötött papucs neve a Dunántúlon. Ma a kapucnira használják inkább.

Sparhelt
Konyhai tűzhely, melynek vaslapján főztek, a lerben sütöttek. Fatüzeléses alkalmatosság.

Csuma

A szőlőkocsány, melyről a bogyót már leszedték, illetve használják a különböző gyümölcsök szárára is.

Angyalbögyörő
Tésztaétel, de használták a kisfiúk nemi szervének megnevezésére is.

Penna
Kihegyezett madártoll, melyet írásra használtak az írástudók.

Vecsernye
Esti imádság része.

Kulipintyó
Kicsi falusi, faluszéli házikó.

Latorkert
Kerítésféle, amit sűrűn egymás mellé levert karókból építettek.

Saroglya
Lécekből készített hordóeszköz, melyet két ember vitt.

Ipam
Após megnevezése.

Porkoláb
Várparancsnok vagy börtönparancsnok megnevezése.

Atyafiság
Szegről-végről rokon emberek megnevezése a családon belül, illetve megszólítás.

Csűrdöngölő
Székelyföldről átvett verbunk, táncforma.

Silinga
Gyékényből fonott kétfülű kosár, véka megnevezése másutt.

Cibere
Lekvár főzésekor az üst oldalára kiülő finom csemege. Másutt erjesztett gabonakészítmény, vagy gyümölcsleves.

Butella
Hosszú nyakú borospalack tájnyelvi megfelelője.

Kvaterkázik
Ünnepélyes étkezések, disznótor után leül a társaság borozgatni.

Abaposztó
Ruhaanyag.

Abajdóc
Szemetes, vagy rozzsal kevert búza neve.

Abálás
Húsfélék főzése, melynek során az idegen anyagok elválnak a hústól. Rendszerint disznóöléskor alkalmazott eljárás.

Abora
Négy oszlopon álló építmény, rendszerint zsupfedéllel, esetleg cseréppel. Ma hasonló kialakítású készgarázsokat kaphatunk.

Abroncsos háló
Mérést segítő eszköz a hal árusításakor.

Abroncs-párta
Gyöngyös párta a gazdag leányok esküvői fejdísze.

Abronyica
Vállon átvethető rúd, amit rendszerint vízhordás könnyítésére használtak.

Ágboglya
Fák lombja megszárítva, melyet takarmányozásra használtak.

Aggott tej
Aludttej, a mai kefir őse.

Aggszéna
Az első kaszálású fűből készült, szárított széna.

Ághegy
Halászati eszköz fából és hálóból készítve. A csónakból merítéssel tudják vele kifogni a halat.

Agos gyerek
Angolkóros gyerekek gúnyneve.

Ágszék
Más nevén tőkeszék. Esetenként ácsolt lábbakkal rendelkezett.

Nyoszolya
Friss házasok nászágya.

Superlat
Ajtóra akasztott függöny.

Ágyrajáró-szék
Gyalogszék, vagy tőkeszék másik megnevezése.

Fehérnép

Nők megnevezése. Valószínűleg a nők által általánosan viselt, fehér ruhaszínek miatt.

Ajtólék
Négyszögletes lék a jég alatti halászathoz.

Akadótörés
Halászatban használt eszköz, melyet májustól októberig használtak a halak fölfogására.

Kataszteri hold
Ekével egy nap alatt felszántható terület. Mai mértékegységben 5754,64 négyzetméter.

Akó
Borászatban használatos űrmérték, mely tájegységenként akár más űrtartalmat is jelenthetett.

Nőszik
Férfi fehérnépet kerülget.

Alakor
Egyszemű, igénytelen, egyre ritkábban előforduló búzafajtánk.

Alattság
Hajózásban használatos vékony kötél.

Alfelügyelő
Vásárbíróság vezetőjének segítője.

Álivánka
Kukoricadarából, tejjel készült édes sütemény.

Aljsövény
Vesszőből készült alj, szekérderék.

Álladzó
Széles karimájú kalapokba varrt megkötő, lovagláshoz.

Allatúra
Az újasszony hozomány, minden ingó és ingatlan vagyona, amivel a házasságba lép.

Allódium
Szabad birtok, mely hűbéri jogokkal nincs terhelve.

Állófa
Földbe ásott, lecsonkolt, magas fa, amire a juhász felállva, messzire ellátott.

Állóka
Állítóka. Kisméretű, korabeli "járóka", melybe a gyereket beleállították, így nem kóborolhatott el. Mozgástere az állóka asztal részére korlátozódott.

Herefujtó aranyka
Sárga, élősködő növény, mely a megtámadott növényt befonja, megöli.

Napszállat
Napnyugta népies megnevezése.

Almás suba
Félköríves vágású suba, melynek a hajtókája volt jellegzetes. Ünnepek idején használták.

Napszám
Ledolgozott napok alapján fizetett munka.

Alom
Gabonafélék szárából készült alj az állatok számára, különösen az istállóban lovaknak, de teheneknek, tyúkoknak, nyulaknak is.

Álomszíj
Kocsisok segédeszköze, melyet ráhurkoltak a szekérderékra, hogyha elbóbiskolnának, a lovak akkor se maradjanak vezetés nélkül.

Alsó eplény
Keresztfa a kocsin, mely a rögzítésre, csatlakoztatásra szolgált.

Ohé
Indulatszó, mely sirámot, panaszt fejez ki.

Packa
Testi fenyítés, a nyitott tenyérbe mért tenyeres ütés pálcával, vonalzóval.

Amulett
Függő, csüngő, dísz, rendszerint nyakbavalón.

Paréj
Házak körül, útszélen terjedő gyom, szárnyasok, disznók csemegéje.

Ángy
Fiútestvér felesége, vagy apai nagybácsi felesége.

Angyalcsinálás
Tiltott magzatelhajtás, rendszerint rossz körülmények között, tragikus végkifejlettel.

Angyalfia
Karácsonyi ajándék kisgyermekek számára.

Angyalok hintója
A Göncölszekér népi megfelelője.

Perzekutor
Csendbiztos, hivatalos ember, pandúr.

Anyám-asszony
Az anyós népi megnevezése.

Anyatárs
A nászasszony tájnyelvi megfelelője.

Apácatükör
Olyan tükör, melynek egy részére szentképet festettek.

Pörge
Felfelé kunkorodó bajusz.

Aprája
Dudázáskor egy-két ütemes hangsor ismételgetése.

Apróbarom
Disznó, kecske, juh összefoglaló neve a tájnyelvben.

Pöttöm
Kistermetű, aprócska, leginkább gyermekre használatos szó.

Árendás
Bérlő, rendszerint földet a tulajdonostól bérlő személy megnevezése.

Póka
A pulyka tájnyelvi megfelelője.

Árkány
Hurok, melyet a szarvasmarha két szarvára dobnak rá.

Róna
Széles, nyílt víztükör, nagy kiterjedésű állóvíz. Később a művelésre vagy legeltetésre alkalmas földterület megnevezése.

Ártány
Kiherélt disznó, célja, hogy ne legyen ?büdös, kanyiszagú? az állat húsa. Továbbtenyésztésre ezen okból alkalmatlanná válik.

Árvaatya
A mai gyám megfelelője, apai vonatkozásban.

Árvagané

Szarvasmarhák, tehenek trágyája, melyet a legelőn szedtek össze a gyerekek. Kemencében használták fel tüzelésre.

Aszalás
Gyümölcsök szárítási, tartósítási eljárása, mely történhetett tűző napon, vagy kemencében, esetleg udvari kemencében.

Aszatolás
Szúrós levelű, karós gyökérzetű gyom, az acat kivágása késsel, éles, acatoló szerszámmal.

Ászok
A hordók biztonságos tartását, tárolását biztosító talpgerenda.

Asztag
Kévébe (kívíbe) kötött gabona, melyet kazalban tároltak az udvaron.

Sublót
Alacsony, fiókos szekrény, mely hasonlít a mai komódokra.

Asztalruha
Vászonruha, melyet asztalra, asztalszékre terítettek terítőként.

Asztalszög
A paraszti szobák szent, és legtiszteltebb helye, ahol családi étkezéseket is bonyolítottak.

Aszú
Penészgomba érlelte, zamatos szőlőszemek, melyek különleges ízt adnak a bornak.

Átalvető
Lovasok által használt készség, melyet bőrből készítettek, zacskó formájú volt, és a nyereg előtt átvetették a lovon.

Áteresz
Árkok közötti hengeres, boltíves megoldás a túltelítődés megelőzésére és az elfolyás megkönnyítésére.

Atilla
Magyar nemesi és katonai, zsinóros kabát, mely csípőn alul ért.

Áttört bútor
Pásztorok által készített faragás tölgy és bükk bútorokon, melyek táblásan készültek.

Babona
A hiedelem, varázslás, bűbájoskodás szinonimájaként használatos.

Atyafiságos egyezmény

A szokásjog a rokonságban előnyt élvez a törvénnyel szemben, sokszor szembe ment vele, és vita, per nélkül zajlott le.

Vesszőparipa
Bugás nádfejet vettek a gyerekek a combjuk közé, azzal szaladgáltak.

Ablaktábla
Kívülről védi az ablakot és a házat a fénytől, betöréstől. Rendszerint fából, később vasból készült.

Bába
Szülést segítő nő, cédulás vagy parasztbábaként, aki a szülő és a gyermekágyas nő mellett is tevékenykedett.

Babvetés
Más szóval: bobolás. 41 szem bab és egy szita (varázsdob) segítségével történő jóslási módszer, melyet asszonyok és férfiak is egyaránt alkalmaztak.

Ablakjog
A szomszéd telkére néző ablak léte vagy nemléte a szokásjoghoz kapcsolódik. Általánosan elfogadott, hogy a házak ablaka az udvarra vagy az utcafrontra nézzen. Világosítási okokból előfordul, hogy kisablakot nyit a szomszédra néző oldalán a háznak a gazda, melyhez kikéri a szomszéd engedélyét.

Abrakos tarisznya
Vastag szövetből készült, felül nyitott tarisznya, akasztóval, melyet a lovak fejére húztak, megtöltve abrakkal.

Bagózás
Idős állatok a takarmányt nem tudják megrágni rendesen és kiesik a szájukból. Másutt: a dohánylevél rágására mondják.

Ácsmesterség
Fa és gerenda szerkezeteket épít mesteremberek megnevezése.

Bakacsin
Temetésen koporsófedésre használt, néha hímzett szövet, az elhunyt életkorához, társadalmi rangjához igazodó színben.

Bakarasz
A hüvelykujj és a mutatóujj kifeszített állapotában lévő távolsága ? mely minden embernél más hosszúságú, így nem etalon.

Baket
Mai neve: ételhordó. Zománcozott edény volt, melyet egymásra helyezve szállították az ételt.

Bakkusz-járás

Farsang idején, húshagyókedden a legények beöltöztek állati bőrökbe és végigjárták a házakat. Dolguk végeztével a kocsmában mulattak, és elfogyasztották a kapott adományokat.

Adoma
Epikus műfaj, mely vidám történet, csattanós véggel.

Bakszekér
Gyermekek játékszere, melyet husángokból és gyékényből készítettek.

Baksus
Szüreti mulatságok hordóra ültetett, huszárruhába bújtatott központi figurája Tokaj területén.

Bálgazda
Néhány markos legény volt a bálgazda, akik rendezték, szervezték, irányították a mulatságokat.

Balinháló
0,7x2 méteres, fonalból kötött kerítőháló, amit a halászok használtak.

Bálmos
Bivalytejről leszedett tejföllel készült népi étel.

Agyagmáz
Földfesték, mellyel a cserépedényeket díszítették.

Baraboly
Földimogyoró népies neve, egyben így hívják egy ernyős gyomnövényünket is magyarul, a Chaerophyllum temolumot.

Bárányjel
Juhászok segédeszköze, mellyel megjelölte az anyajuhot és a kisbirkát. Egy madzagon csüngő faragvány volt.

Barhent-szövő
Takácsok neve, akik madármintás szöveteket készítettek.

Méhes
Bekerített földterület, ahol a méheket tartották. Hasonló névvel illették az eresz alját is, ahová a kaptárokat helyezték.

Áldomás
Adásvétel lebonyolításakor, egyezség kötésekor, ünnepségen, különleges alkalmakkor egy pohárka szeszesitalt fogyaszottak.

Batár
Nagyméretű társzekér, mely a ládás szekérből alakult ki.

Borbíró

A kocsmai italkimérések ellenőrzője falun és városon egyaránt, aki köztisztviselőként szolgált.

Kocsmálás
Italkimérési jog, melyet a kocsmáknak adtak meg.

Bekáfolás
Befogadási rítus, amikor a nagyobb legények a kisebbeket rávették valamire, mellyel a felnőttségüket bizonyították - ezzel befogadták maguk közé.

Ajándékcsere
Szokásjog, mely az erkölcsi értékek fenntartását célozza. Valójában javak, jószágok cseréjekor adnak valamit egymásnak a felek, anélkül, hogy viszonzást várnának, mégis megteszik lelkiismereti okokból.

Bekerítés
Mágikus eljárás a rontást okozó tárgy vagy személy, esetleg szellem ártásának megfékezésére.

Béklyó
A lovak első lábaira csatolt vasbilincs, mely azt hivatott megakadályozni, hogy az állat elkóboroljon.

Komatál
Gyermekágyas asszonynak a gyermekágy ideje alatt vitt egy tál étel, mellyel a megerősödését kívánták gyorsítani.

Cafrang
Díszes nyeregtakaró, melyet a lovakra terítettek.

Cedele
Férfi felsőruházat, posztókabát, különböző dísszítéssel.

Cége
Víz lerekesztése a patakokban, folyókban, mely arra szolgált, hogy halat fogjanak vele.

Cemende
Romlott életet élő nők gúnyneve.

Census
Éves adó, melyet a jobbágyok fizettek a földesúrnak.

Cenzár
Üzleteket közvetítő személy, aki maga soha nem vett a jószágokból.

Cepők
Belső oldalán fűzős lábbeli, cipő, melyet a vargák készítettek.

Cibék
Egy hámszerű eszköz, melyet a léki halászok használtak a zsákmány kihúzására.

Cicege
Krumpliból készült köret, vagy önállóan, édesen és sósan is fogyasztható ételféleség.

Cigája
Hazánkban őshonos juhfajta elnevezése.

Cigula
Piros posztócsík, amit a szűrök díszítésére használtak.

Langalló
Kenyérsütéskor készítik, lángosféle, melyet fogyaszthatunk sósan, édesen és főtt ételekhez kenyér helyett.

Laska
Vékonyra nyújtott gyúrt tészta, melyet szikkadt állapotában felkockáznak, és megszárítva tárolnak. Főzés után édesen és sósan is fogyasztható.

Cinterem
Rendszerint templomkertben, védőfalakkal körülvett temető, melyben a lakosság is védelmet talált, ha ellenség közeledett.

Lazsnak
Lepel két szél vászonból megvarrva, melyet a tollpárnára kellett tenni, és ezzel védték a párnát a szennyeződéstől.

Légely
Folyadék (víz, bor, tej, stb.) szállítására használt dongás faedény.

Cirmozás
Bőrszalagokkal való díszítés ruhákon.

Kőre-leppencs
A palacsinta neve tájnyelvi kifejezéssel.

Cívis
Parasztszármazású, és még földművelésből élő, de feltörekvő, vagyonos népessége az alföldi mezővárosoknak.

Civitás
Királyi címadomány, mely a szabad királyi városoknak járt.

Levelensült
Rendszerint káposztalevélbe, esetleg dió vagy tölgylevélbe csavart, burkolt keletlen tésztaféleség, melyet megsütöttek.

Concivis
Szabad királyi városban, vagy mezővárosban polgárjogot nyert lakos.

Condra
Ványolt gyapjúposztó, mely női és férfiviselet is egyben.

Cuca
Kihegyezett, földbe szúrt bot a kaszálók határszéleinek kijelölésére.

Cucaj
Elöl vagy oldalt gombolható bőrmellény.

Cucorka
A pünkösdi kiskirálylány játékos megnevezése.

Cugjáró
Folyópartokon hol jobbról, hol balról kitaposott ösvény, ahol a hajóvontató lovakkal elfértek.

Csafring
Ma csigatésztának hívják, az ünnepi, vasárnapi tyúkhúslevesbe főzött tésztafélét.

Csámesz
Vagyonmentésre használt széles, lapos dereglye.

Mácsik
Lapos tésztaféle, melyet kifőzve ettek. Más néven: mákcsik.

Mádra
Belső női nemi szervek fájdalmas megbetegedésére használt tájnyelvi kifejezés.

Csatrangolás
Nagy kolompolást rendeztek a kiközösíteni kívánt személy háza előtt, akinek különféle bűnei lehettek: gyászév letelte előtt összeállt valakivel, nem a faluból választott párt, nem adták ki a házasodó hozományát, megcsalta férjét, feleségét valaki.

Csécs
Gyermekbetegség, a kanyaró népi megnevezése.

Cselke
Kihegyezett, leszúrt, csonkolt ágas karó, amire a szénát felrakták, és azon szárították boglyában.

Magló
Ivarérett kandisznó, mely szaporításra alkalmassá vált.

Csép

Gabonaszemek kiverésére használt eszköz.

Csabaíre
Varázslatos szernek kikiáltott gyógynövény, mellyel Csaba királyfi gyógyította katonáit.

Majolika
Égetett kerámiaedény, melyet fehérre festettek, ezután színes mintákkal látták el.

Csepű
A mai tűzzsonglőrség elődje, melyben a vándorszínészek a mutatványok során a kendert meggyújtották.

Csepűguba
Kenderkócból szőtt guba, melyet a téli hideg elleni védelemül öltöttek magukra. Szegényes viselet.

Cserény
Pásztorok számára készült, hordozható felépítmény, melynek csak oldalfala volt, teteje nem.

Cserepcsép
Kenderáztatáskor a két rúdra erősített, több sorban rakott kendert vízbe mártják és lenyomatják. A rúd maga a cserepcsép.

Málé
Kukoricalisztből készült édes tésztaféle, melyet reggelire fogyasztottak.

Cserge
Vastag, hosszú szőrű kocsitakaró vagy lópokróc.

Cséza
Bőrös kiskocsi, melyet két ló húzott, és amin három személy utazhatott a csomagjaikkal.

Miskárlás
A disznó oldalát éles késsel felvágva elvágják annak petevezetékeit, majd visszavarrják a sebet. Nem humánus eljárásmódja az ivartalanításnak.

Monyator
Fehér fordított bundás, fiatal pásztorlegény.

Csíkász
Csíkhal fogására specializálódott ember, aki csíkgát és csíkkas segítségével fogott csíkhalat csíktökben szállította haza a csíkverembe, illetve a vásárra.

Orda

Tejsavóból készült sajtféleség, melyet túróhoz hasonlatosan használnak. Nagy tápértékű, de romlékony ételféleség, melyet sóval, hűtve lehet tartósabbá tenni. Frissen fogyasztják.

Öhöm
Az öreglebbencs nevű tésztaétel másik neve, mely bográcsban is készíthető, ízletes, laktató.

Csillegő
Malmokban a kisgarat másik neve, mely az őrlendő anyag folyamatos ellátását biztosította.

Pacsa
Sátorszerű fejkendő, melyet bonyolult módon hajtogattak meg, felhelyezés előtt.

Csingerálás
Párosban járt, ritka cigánytánc, más néven cigánycsárdás.

Csirajozás
Böjtben járt leánykörtánc, párválasztós.

Csiripiszli
Más nevén csíramálé, mely csíráztatott gabonából készült, megsütve édes sütemény volt.

Csiszló
Lakodalomkor annak hajnalán a nyugovóra tért vendégeket felverik, a háziasszonyt korommal kenik be és ezért ajándékot kapnak

Pantalló
Hosszú, egyenes szárú férfinadrág. Aljára talpalót varrtak, így húzták csizmába.

Csobán
Hegyi pásztor megnevezése, később önállósult férfinév.

Csoklya
Emberi erővel húzott szánkó, amin tűzifát szállítottak.

Csoroszlya
Az ekevas elé felszerelt vágóél.

Virágoztatás
Gyümölcsfa ágak virágoztatása különböző névnapokra, ünnepekre: Luca, Borbála, András, Katalin, Húsvét és Karácsony

Csölle
Kisméretű malmot tartó csónak, melynek tompa orra volt.

Paszita
Nagyszabású keresztelői lakoma megnevezése.

Patvar
Heves vita, veszekedés, hangoskodás.

Pecó
12-24 db juh tartására alkalmas építmény.

Csöves
Rackajuh bundájából készült, földig érő gyermekbunda, bunda.

Csucsujgató
Álomba ringató, egyszerű, ismétlődő dallam, a csecsemők és kisgyermekek csitításához, altatásához.

Pekmez
A szőlőmustot besűrűsítik főzéssel, majd darabolt sütőtököt tesznek bele, és így fogyasztják.

Perceptor
A magisztrátus adóbeszedési teendőit a perceptorok látták el.

Denceszekér
A Göncölszekér csillagképünk népnyelvi megfelelője.

Dalladzó
Beakasztható evező, melyet a dereglyékhez használtak.

Dángubálás
A hajóhúzók kényszerpihenőjét nevezték így, melyet nemigen szerettek a vontató emberek.

Darázsolás
A ruhanemű érdekes módon történő ráncolása, mely mostanra ismét divatba jött.

Pereszlen
Két tenyér közt sodorgatott habarófa nyele.

Deberke
A túrósbödön, melyben a túrót tárolták másik elnevezése.

Delleng
A harang szó szinonimája, az eredete ismeretlen.

Derekas
Felsőruházat, mellényféleség megnevezése a népnyelvben.

Derenka

Leányok tánca a templom előtt.

Dalma
A töltött káposzta játékos, népi megnevezése.

Kulimász
A szekerek kerekére velő kenőcs, ma már inkább a koszos kisgyerekre mondják, hogy kulimászos.

Delelés
Déli pihenő pásztoroknak, földművelő parasztoknak, ebéd után.

Derc
Pépes krumplipüré, kisgyermekek eledele.

Digózás
Szikes talaj följavítása agyagos földdel.

Sterc
Pirított zsíros lisztpép, néha krumpli főzővizével engedik fel. Kedvelt ételféleség.

Diktás
Előéneklő, vagy hangadó, aki az éneklésnél megadja a kezdőhangot.

Dorozsba
Mai, ismertebb nevén vőfély, aki a lakodalmat szervezi, levezeti, egyes esetekben a vőlegény szócsöve is.

Dödölle
Tájjellegű, olcsó, laktató krumpli étel, melyet gyakran készítettek.

Kostökzacskó
Parasztemberek számára készült zacskó, amiben a pipadohányt tarthatták.

Dránica
Széles tetőfedő deszka, ami kevésbé volt tartós más fedeleknél, és szegeléssel erősítették az istálló tetejére.

Dranka
Mobilizálható, szétszedhető kerítés, amivel a juhokat gyorsan körbe lehetett keríteni.

Drusza
Azonos keresztnevű emberek szólítják így meg egymást.

Tökedény
A legkülönfélébb méretben és céllal szárították ki a tökféléket, és készítettek belőlük használati tárgyakat.

Stokláda
Elválasztókkal ellátott fedeles láda, amiben élelmiszert tároltak. A mai konyhaszekrények egyik elődje.

Strózsák
Erős vászon, melybe szalmát tömtek szolgált derékaljul.

Rongypokróc
Más néven, illetve más funkcióval rongyszőnyeg, melyet színes, elhasznált ruhák anyagából szőttek.

Süly
Csúnya betegségek gyűjtőneve a népnyelvben.

Ékrovás
Fafaragványok díszítőeleme.

Elhálás
A menyecske és az újember első éjszakájának, a nászéjszakának egyik népi neve.

Embervágó rét
Akkora kaszálórét, amekkorát egy ember átlagosan le tudott kaszálni egy nap alatt.

Embervásár
Emberek gyülekezete valamely területen, munkára várva, kiválasztás alapján.

Emlékfa
Történettel rendelkező, híres, nevezetes fa.

Fabocskor
Nádvágók facipője, másutt pléhbocskor készült, azt húzták a lábukra.

Egérütő
A mai egérfogónak megfelelő szerkezet, mellyel a rágcsálókat fogták meg.

Egysejtű ház
A ház szót használja a népnyelv a ház első és hátsó részére is, amit funkciójában különböztet meg egymástól. Ebből következően a ház nem volt úgy helyiségekre osztva, mint manapság, vagyis egyetlen általános funkcióval bírt.

Egyvér
Leginkább a testvérre használt kifejezés a tájnyelvben.

Élet

A búza népies megnevezése, utalva az élelmezésben betöltött szerepére.

Elekötő
Derékra kötött négyzet alakú textildarab, ami védi a ruhát a szennyeződéstől.

Életesház
A búza az "élet", az életesház pedig a kicsépelt búzaszemek tárolóhelye.

Sü
A sógor megnevezése tájnyelvben.

Szalados
Csíramálé, vagy kukoricalepény, édes gyerekcsemege.

Szapoly
Öblös lapát, amit a halászok használtak a ladikban összegyűlt víz kilapátolására.

Szárma
Töltött káposzta tájnyelvi kifejezéssel.

Fáncoló
Fafaragásokon díszítőmintázat.

Fardűlő
Olyan gyalogút neve, amelyet a parcellák hosszabbik oldalának találkozásán tapostak.

Vadházasság
Nem szertartásosan esküdött nő és férfi, hanem együtt éltek, mint a házasok. Elnéző volt velük szemben a nép, ha özvegyek, elváltak álltak így össze, és betartották a házassági elvárásokat. Ekkor a férfi a nő embere volt, a nő a férfi asszonya (nem férje és felesége). Megszégyenítés várt azokra a fiatal népekre, akik nem ilyen indokkal álltak össze.

Faroskas
Szekérkas, amiben csöves kukoricát hordtak a földekről haza a jószágoknak.

Faszamár
Büntetőeszköz, melyre ráültették az elítéltet vagy kiközösítettet, és a nép körbeállva csúfolta, ütlegelte.

Fatykó
Házasságon kívüli kapcsolatból születet gyerek, ahol az apa nem ismeri el apaságát, csak ha a bíróság erre kötelezi.

Fécikés

Kisfiúk neve, akiket magukkal vittek az idősebbek az erdőbe a kisebb fákat kivágni, vizet, élelmet hordani.

Szélütés
A mai szóval agyvérzésnek nevezett agyér-katasztrófa népies megnevezése. Ma is használatos.

Szilke
Mindkét felületén mázas cserépedény, amiben ételt hordtak, illetve ételt tároltak.

Ravaszfark
A vadszeder népies megnevezése, ízletes erdei gyümölcsünk.

Gádor
Földbe vájt, de padozattal rendelkező ház neve.

Gaggancs
Másfél méteres nyélen lévő horog, amivel a kazalból szénát téptek ki a jószágok részére.

Gajd
Ittas emberre használt népnyelvi kifejezés.

Szurgyé
A szalmazsák régies megnevezése, derékaljnak használták.

Galáris
Gyöngyfüzér, vagy gyöngysor, melyet népi ékszerként használtak.

Gamó
Olyan pásztorbot megnevezése, aminek a végére egy kampó volt erősítve.

Gánica
Daráslisztből és krumpliból készült népi ételféleség.

Gányó
Szegény, mint a templom egere, egy szóval.

Garaboly
A füles kosár másik megnevezése.

Garagulya
A vízhordó rúd népies megnevezése, más szóval még: cséklye.

Garicsa
A nyak és kézkaloda neve, amelybe az elítéltet zárták.

Szütű
A furulya népies megnevezése.

Garmada
Sokaságra használt népies megnevezés.

Tácsi
Korabeli hordozókendő, mely egy széles vászon volt, melyben vitték a csecsemőt a földekre az anyák.

Talpis
A fakorcsolya népies megnevezése.

Gegőzés
Torokhangon adott jelzés az alföldi pusztákon.

Tarhó
A joghurt, azaz egy tejtermék népies megnevezése.

Tátorján
Káposztafélékhez tartozó évelő gyomnövényünk, melynek vastag, húsos, édes ízű gyökerét fogyasztották.

Gereben
Kenderfésülésre használt nyeles faeszköz, sok szöggel.

Gereggye
Karókerítés, melyet vizekben építettek fel halászati eszközként, halfogás céljából.

Gerendely
Hosszgerenda megnevezése az ekén a népnyelvben.

Ostorhegy
Az ostor vége, melyet raffiából fontak.

Gerezna
Irha, melyet a prémes állatokról nyúztak le.

Golyva
A pajzsmirigy-túltengés népies megfelelőleje, mely ma is használatos.

Gombfa
Temetői sírjel, más néven kopjafa, síremlék.

Gombóta
Paraszti étel melyet reszelt tésztából készítettek.

Gordonyozás
Gyomtalanítás, gyomirtás, kapálás.

Gózsálás

Fiatal, még nem házas elhunytak temetőbe kísérése énekkel, verses énekkel, sirámokkal.

Göbe
A koca megnevezése a sertéstartásban, népnyelven.

Göböly
Vágásérett, hizlalt marha a népnyelvben.

Göföje
Lapított gömb alakú, kiszárított zsendicetúró.

Gömölye
Más nevén gomolyasajt, melyet a juhtej feldolgozásakor kaptak.

Görhe
Kukoricalisztből készült, piskótaszerű sütemény.

Gyalázka
Éles penge, vagy kaszadarab, melyet egy rúdra erősítve használtak nádaratáskor. Neve abból ered, hogy gyalázatosan nehéz volt vele dolgozni.

Guga
Nyak és fej találkozásánál kifejlődő elváltozások népies neve.

Guliba
A csárda népies neve, ahol a férfinép múlatta az időt.

Gurgulya
Gömbölyű cserépedény, melybe díszítőfestéket töltöttek és a felső részén található tollhegyen keresztül folyatva rajzoltak a kerámiára.

Guzsaly
A rostcsomó felkötésére használatos farúd, melyet gazdagon, faragott mintákkal díszítettek.

Gügyű
A házasságközvetítésre használt népnyelvi kifejezés, melyet az idősebbek végeztek.

Iglic
Szellemalak, aki éjjelente változik át. Szeretőjeként él a nővel, vagy férfival.

Igric
Énekmondó ember neve a középkorban.

Habda
Lábmelegítő harisnyaféleség, amit állatbőrből készítettek.

Haboknya
2-3 m hosszú, vörcsök nélküli, vesszőből készült varsa, melyet halászathoz használtak.

Hácsku
Kerítésekhez készített átjáró, amivel segítették az átjárást, de magát a kerítést nem bontották meg.

Hadigyerök
Idegen katona az apja az adott gyereknek.

Hándur
A tulipán, illetve a tulipánszerű motívumok népi megnevezése.

Idegágas
Mestergerendát tartó oszlop.

Hammas
Fából készült kád, amit a bőr cserzésekor használtak.

Hancsik
Kis földkupacokból álló határjel a földeken.

Hajakasztó
Kontyfésű, mellyel az asszonyok összeállították, illetve megbontották frizurájukat.

Hajnalfa
Májusfa a népnyelvben, melyet az eladósorban lévő lányok kapuja előtt állítottak fel a legények. A májusfát nyírfából készítették és gazdagon díszítették.

Haluska
A juhtúrós galuska nevű étel tájnyelvi megfelelője.

Nokkerli
A nokedli régies megnevezése a népnyelvben.

Öklelődik
Viaskodik, dulakodik egymással két személy.

Ördöngösség
Olyan cselekvés, ami mögött a természetfeletti hatalmakat sejtik, mint segítő erőt.

Öregbéres
A legidősebb béres, aki irányította a fiatalabbakat a munkákban.

Örököd ik

Valami öröklés útján rászáll a hátrahagyottakra.

Őszít
Nagy gondot okoz, megbetegít, megöregít valami vagy valaki.

Palatábla
25x20-as palatábla, amelyet az iskolában használtak. Palavesszővel írtak rá.

Paniperda
Egy rendkívül huncut személyiségű gyermek megnevezése.

Parasztfogás
Nagy furfanggal kieszelt cslekedet.

Parasztész
Egyszerű gondolkodásmód, mely megfigyeléseken és következetes logikán alapszik.

Íróasszony
A hímzéseket megrajzoló asszony megnevezése.

Parasztbirtokos
Olyan parasztember, aki földbirtokkal rendelkezik.

Paraszthajszál
Egy kicsi rész, ami még hiányzik valaminek a megvalósulásához.

Islóg Színes szalagdísz ünneplő ruhákon.

Istápol támogat Mankóbot, mellyel a nehézkes járást támogatták.

Istória
História, érdekes, mesélésre érdemes történet.

Iszák Két részből álló tarisznya elnevezése.

Isztina
Juhlegelő azon része, ahol az esztenaház is áll.

Ízik
Állatok takarmányozásából megmaradt származadványok, melyet tüzelésre használtak fel a parasztemberek.

Jankli
Csípőn alul érő kabátféleség tájnyelvi megfelelője.

Jártatós
A csárdás másik megnevezése a népnyelvben.

Paroláz
Szívélyesen kezet fog valakivel.

Jégpatkó
Körmös patkó, melyet a jégen való közlekedésre használtak, cipőtalpra húzva. (Demecser)
Fapapucs

Jugaló
Hegyes ültető karó, mellyel a dohánypalántákat ültették.

Kalamáris
A tintatartó népies neve.

Kalangya
Kévébe kötött, tarlón hagyott gabonacsomó.

Kádszúró
Köztisztség, viselője a bordézsma beszedésénél volt jelen.

Kajmó vagy kampó
Szalonnaakasztó fogas népies neve.

Kancsuka vagy bikacsök Korbács, melyet vastag szíjból készítettek vagy a bika .....

Kanta
Nyolc literes, cserép, fa vagy bádogkorsó, melyben bort tároltak hajdanán.

Kallás
Rázúduló vízsugárral a szövetanyag vízben avatása.

Testvérgyerek
Testvérek gyermekei, akiket ma első unokatestvéreknek nevezünk.

Tilinkó
60-80 cm hosszú furulya, vagy fűzfasíp, melyet a fűzfa héjából készítettek.

Toklyó
Az egy és két éves kor közötti juhok megnevezése a népnyelvben.

Ülcsik
Babaülőke faládából vagy fonott gyékényből, vesszőből.

Ürmös

Füvesbor vagy likőrbor, melyet fehér üröm felhasználásával készítettek.

Vackor
A vadkörte népies neve, mely elterjedt növény Alföld szerte.

Köpülés
Aludttej készítésekor a tetejét leszedik, és otthoni módszerrel, házilag vajat készítenek belőle.

Méhészkedés a tanyán
A méznek és viasznak nálunk a tanyán igen nagy szerepe vót. A falusi emberek sok mézet használtak étel készítésére. Sütemények, mézeskalácsok, méz sör, üdítő, vagy gyógytea, a viaszt gyertyakészítésre, a patikusok kenőcsöket készítettek sebgyógyításra stb. Persze sokat zsákmányoltak is, aki vadméheket talált be is fogta magának egy kasba ha tudta, mert elterjedt vót a köpűs-kasos tartás is már akkoriban, ha nem akkor is kifosztotta azt, persze úgy hogy nem pusztította el a méheket, mert alkalmanként visszatért újra a dézsmáért. Régen sok mézet használtak fel üdítőitalok, méz sör készítésére, meg évszázadokon át használták gyógyszernek, mert hogy antibiotikum is volt, nem csak csemege. A parasztok ma is azt tartják, „ a jó akácméz minden betegséget gyógyít." Évszázadok óta virágzó mézeskalácsipar volt az országban, a vásárokon elmaradhatatlan csemegének számított, sokszor vásárfiaként vitték haza a gyerekeknek, na de a szerelmes legény is mézeskalács szívet vett a mátkájának. Régen a kolostorokban dolgoztak mézeskalácssütők. A törökök kedvenc csemegéje vót a magyar mézeskalács. A mézet, a viaszt és a propoliszt, és a méhészet egyéb hozadékát is felhasználták. Sok viasz kellett a gyertyakészítéshez Az egyházak, a céhek gyakran viaszban szabták ki a kisebb vétségek elkövetőire a büntetést. Az istentiszteletek látogatásának elmulasztásáért bizonyos mennyiségű viaszgyertya beszolgáltatásával tettek eleget a római katolikus hívek. Mesterré avatás alkalmával a céh új tagjai a céhnek viaszgyertyákat ajándékoztak. A faluban a papnak a járandóságai között is Akinek fődje vót vagy kertje az oda rakta a kasokat, akinek kaptárja vót de nem vót hozzá erdeje, az vándorméhészkedéssel próbálkozott. Paraszti közösségekben leggyakrabban más okszerű méhészetek tevékenységével való hosszabb ismerkedés szolgáltatta ezt az alapot. Erre leginkább a falun belül a lelkészek, tanítók vagy más okszerű méhészek üzemei voltak a legalkalmasabbak. Igen sok feljegyzés tanúskodik arról, hogy a falusi lelkészek, tanítók nagy gondot fordítottak arra, hogy a parasztgazdákat ellássák szakszerű méhészeti ismeretekkel. Emellett arra is találunk példát, hogy az okszerűen méhészkedő parasztgazda társának szolgáltatás fejében adja át ismereteit. Ennél jóval gyakoribb volt azonban, hogy a jó ismerős vagy rokon adta át a legszükségesebb ismereteket. Nyilvánvalóan ennek következménye az, hogy az okszerűen méhészkedő parasztgazdaságokban a kaptárak az esetek többségében saját készítésűek. A tőketakarékos megoldások keresésére kényszerített paraszti üzemekben ezért általánosak a drága deszkakaptár helyett a

szalmából préselt kaptárak, de előfordulnak vályogból készítettek is. Ezzel áll összefüggésben az is, hogy a kaptáras méhészek jelentős része olyanok köréből került ki, akik legalább barkácsszinten értettek a famunkához, s ehhez a legszükségesebb eszközökkel felszerelt műhellyel is rendelkeztek. Bár olyan példa is hozható, amikor a kaptárkészítést tanfolyamon elsajátító méhész társainak jutányos áron készít kaptárakat. A nagy termést adó évet eredmény nélküli időszakok követhetik. Több év átlagában ugyan a méhészet mindenképpen jövedelmező foglalkozás, de éves vonatkozásban, esetleg egymást követő években is nemcsak kevéssé kifizetődő, hanem kimondottan veszteséges is lehet. Ha a méhész nem rendelkezik ilyenkor elegendő anyagi fedezettel, épp akkor nem tudja méheit átsegíteni a rossz esztendőn, amikor arra a legnagyobb szükség van. A kasos méhészetnél a vizsgált időszakban kívülről igénybe vett tevékenységek nem jellemzőek, azonban ez a kaptáras méhészetnél, különösen, ha vándorlással is egybekapcsolódik, már igen gyakori. Bár a fő törekvés ennek kiküszöbölésére irányul, a kaptáras méhészet esetében mégis gyakoribbnak tekinthető. A leggyakrabban csak vészhelyzetekben fordul elő, például hadifogság ideje alatt, hogy felesben vagy harmadában kezelik a méheket, de vannak példák arra is, hogy a gazda nem tudja kezelni méheit, ezért valakit szerződtet arra. Ha az okszerű méhészet nagyarányú és többszöri vándoroltatással is egybekapcsolódik, akkor ott a szállításnál már szükséges a családi munkaerőn kívül idegen munkaerőt is igénybe venni. Bár ez igen gyakran úgy oldódik meg, hogy több méhész társul a vándorlásra, s egymásnak visszasegítik az elvégzett munkákat. Miután a vándorlási időszak a mezőgazdaság legintenzívebb kihasználtságú időszakára esik, a vándortanyára szállított méhcsaládok kezelésére és figyelemmel kísérésére mindig külső munkaerőt kell igénybe venni. Egy méhcsalád egész évi kezelése 10 családosnál nagyobb méhészetben vándorlás nélkül körülbelül 6–7 órát igényel, vándorlással is egybekapcsolódva azonban ez az idő jelentősen megnövekszik. A legnagyobb elfoglaltság ideje május és június, de ha a méhész vándorol vagy nyár végi gyűjtés is van helyben, augusztus is. Ez az időszak teljesen egybeesik a legfontosabb mezőgazdasági munkacsúcsokkal. A tanyasiak a hagyományos kasokat használták, míg a falusiak kaptárakat. A kaptárral méhészkedő parasztok körében a vándorlás igen ritka. Ennek több oka van. A legfőbb az, hogy a múlt század utolsó éveiben elterjedt, apró keretekkel felszerelt, kisméretű állókaptárak nem voltak alkalmasak a vándorlásra. Az első világháború alatti években ugyan megszületett az igazi vándorkaptár a nagyboczonádi féle, ami már megfelelt a biztonság és a gazdaságosság követelményének, azonban ezek a parasztméhészek körében igen lassan terjedtek el. Több adat utal azonban arra, hogy a többlettermelésre törekvő méhészek a vándorlásra alkalmatlan kaptáraikkal is sikeresen oldották meg a felmerülő nehézségeket. A kísérletezés, újításra való törekvés mégsem jellemző paraszt-méhészek körében. Bár méhlakásaikat maguk a méhészek készítik el, azok tökéletesítésének nem érzik szükségét, azok mindig külső hatásra jelennek meg közöttük. A parasztgazdaságok, miután különböző jelekből a rajzás várható időpontját viszonylag pontosan meg tudták határozni, az ebből adódó nehézséget a családi munkamegosztás keretében könnyen feloldották. A család azon tagjainak feladatává tették a méhek rajzásának

figyelemmel kísérését, akik nem vettek részt az akkor esedékes mezőgazdasági munkafolyamatokban (elsősorban a csökkent munkaképességű öregek, valamint a gyerekek). Látszólag akadályát jelenthette a méhészet paraszti gazdálkodásba való beépülésének, hogy a kasos méhészettel kapcsolatos tudás mindig konkrét személyek egyedi tudása, így ez nem épül be a közösségi tudás általános rendszerébe. Ebben az esetben olyan speciális tudásról van szó, amely nem minden elemében, különösen nem a maga teljességében része a paraszti tudásnak. A kasos méhészet azonban több ponton {92.} kapcsolódik a paraszti ismeretekhez, s a meglévő paraszti tapasztalati anyag folyamatos aktivizálásával már lehetett a kasos méhészettel foglalkozni. Ahhoz, hogy a kasos tartás integrálódni tudott a paraszti gazdálkodás rendszerébe, nagymértékben hozzájárult az is, hogy az ezen gazdálkodási ág űzéséhez szükséges eszközök minden paraszti háztartásban megtalálhatók. Speciális eszközigénye a kasos tartásnak nincsen. Az eszközök beszerzése nem igényelt számottevő befektetést. A méhes, a kas és a többi eszköz beszerzésében a legteljesebb önellátás mutatkozik. Igen elterjedtek az alkalmi megoldások, illetve ezeknek az eszközöknek nagy részét más tevékenységek során alkalmazták elsődlegesen, itteni felhasználásuk másodlagos. A parasztgazdaságok majd mindegyike rendelkezett a méhlakások elő-állításához szükséges alapanyaggal, eszközökkel. Az erre vonatkozó gyakorlati ismeret is általánosnak mondható. Amennyiben ezek elkészítéséhez mégsem értettek, a paraszti közösségek specialistái gondoskodtak előállításukról, ellátva ezekkel a termékekkel a paraszti gazdaságokat. A legfőbb ok azonban, ami a méhészet paraszti közösségekben való nagyobb méretű elterjedtségének útjában állt az, hogy a termelés adott körülményei között nem volt komoly jövedelmet hozó foglalkozási ágA paraszti közösségekben leggyakrabban a család legidősebb férfi tagja vagy a felnőtt fiúk között a legkevésbé munkabíró, vagy a sok mindenhez értő, barkácsoló hajlamú, megfelelő érdeklődést mutató családtagok foglalkoztak a méhészettel. Ez egyértelműen a férfiakhoz köthető foglalkozás, nők csak igen kivételes esetekben méhészkednek.A paraszti közösségekben leggyakrabban a család legidősebb férfi tagja vagy a felnőtt fiúk között a legkevésbé munkabíró, vagy a sok mindenhez értő, barkácsoló hajlamú, megfelelő érdeklődést mutató családtagok foglalkoztak a méhészettel. Ez egyértelműen a férfiakhoz köthető foglalkozás, nők csak igen kivételes esetekben méhészkednek.A paraszti közösségekben leggyakrabban a család legidősebb férfi tagja vagy a felnőtt fiúk között a legkevésbé munkabíró, vagy a sok mindenhez értő, barkácsoló hajlamú, megfelelő érdeklődést mutató családtagok foglalkoztak a méhészettel. Ez egyértelműen a férfiakhoz köthető foglalkozás, nők csak igen kivételes esetekben méhészkednek.Nyilvánvalóan ezzel függ össze, hogy az idősebbek foglalkoztak leginkább méhészettel. Ha nem ők foglalkoztak méhészettel, akkor szerepük (a gyerekekkel együtt) a rajzás figyelemmel kísérésére korlátozódott. Arra a paraszti gyakorlatban csak elvétve találunk példát, hogy idegen munkaerőt alkalmaztak volna a raj befogására, azt legtöbb esetben a méhész maga végezte el. A virágok közül egynéhány (különösen nagy tömegénél fogva) főhordást is adott. Így nem volt gond a méhcsaládok tavaszi fejlesztése, mert a méhek állandó legelő mellett

maguk is fejlődtek. A méhészkedés ebben az időszakban inkább csak a méhekkel való foglalatosságot, a rajbefogásokat és az ismétlődő mézelszedést jelentette. A méhlegelő kiválósága következtében mégis igen gazdaságosak voltak ezek a méhészetek. A nyomásos rendszerben az ugar hosszabb időre biztosított főhordási időszakot a méhcsaládoknak.Az említett esetek mindegyikében a nagyobb volumenű méhtenyésztést az árterek és rétek kitűnő méhlegelője tette lehetővé tavasztól őszig viszik ki a kasokat a jó méhlegelő területre, ahol állandóan mellettük van valaki, a teleltetésre azonban újra a ház körül kerül sor.Az önálló gazdaságot alapító fiú az apjától kap néhány rajt, és azt a kívánt mértékre szaporítja, vagy apja halála után továbbviszi a méhészeti üzemágat.A befogott rajjal történt a szaporitás. A parasztgazdaságok munkarendje és munkaszervezete is változatlanul hagyományőrző volt. A kaptárral méhészkedő parasztok körében a vándorlás igen ritka. A kasos méhészet fejlettségét a tagolatlan, egy osztású méhlakás szabja meg. Másfelől a méhészethez szükséges eszközök készítése és javítása is megoldható a paraszti tudás aktivizálásával. Emellett ezeknek az eszközöknek a készítését és javítását a szezonális munkacsúcsok elmúltával, a kevésbé intenzív kihasználtságú téli időszakban is el tudták végezni. A méhészet hagyományos formája a fentiek alapján összeegyeztethető volt a paraszti termeléssel. Ennek ellenére a parasztgazdaságok számottevő része a vizsgált periódusban nem hozott létre gazdaságán belül méhészeti melléküzemágat. Bár a Rétközt kutató néprajzi gyűjtők (etnográfusok) dolga az archaikumok felkutatása, de én is segítek nekik a hatalmas munkában.

Demecserről
1876-ban 4 gyerek vót, aki tehetősebb családbul származott, oszt így mehetett gimnáziumba. Akkoriban 6 osztályos vót a gimnázium. A Nyíregyházi Állami Evangélikus gimnáziumba jártak a gyerekek. Elek László római katólikus vallású, oztán Grósz Dezső izraelita vallású, Teremi Balázs református vallású, Rózenbaun Jenő izraelita vallású.

Demecser

(Nyirbogdányi I.) Területe 6435 kh. Szántó 5436 kert 22, rét 256, szőllő 137, legelő 248, nádas 10, erdő 11 kh. Termő 6120 kh. Terméketlen 315 kh. — Már 1333-ban Dewecher, Kemény- devecser (Kemendeuecher) később Devecser név ismeretes. Fényes Demecser néven így ir róla: magyar falu, Szabolcs vm-ben, a Tisza mocsárjai közt, u. p. Berkeszhez V* órányira. Határa 8561 hold, melyből száraz 4250 hold, a többit a Tisza árja borítja, de ez is jobbára kasa-
lással és nádvágással használtatik. Földje homokos, de trágya után mindent megterem, különösen káposztát, Iont, kendert és dohányt. Láp-szénája, nádja nagy bőséggel, hala pedig még nagyobb mennyiségben van. Vándorló lápjai Demecsernek is vannak. Találtatik itt a lápok között egy régi földvár. Ezt majdnem 1000 holdnyi felette mély és soha ki nem apadó mocsár övezi. Népessége 839, kik kevés kivétellel, reformátusok,

helybeli anyatemplommal. Salétromfőző 40 van e helységben és Elek Pál úrnak egy szeszgyára. Belső birtokok : Elek Pál, Teremy János, Szabó János s többek ezen családból, Győry György s többek e családból ; külső birtokosok : gr. Barkóczy család, Vay Dénes, Répásy János, Józsa Ignác és László, Zoltán Miklós. A közlakosok 244 hold szántó és kaszáló földet birnak, — 1900-ban 273 házában 2335 lak. él: 2305 magyar, 1 német, 29 egyéb, 759 r., 174 g. kat., 22 g. kel., 7 ev., 1126 ref., 247 izr. Erdekesebb dűlő nevei: Rofaj, Porkoláb. Jakabrét, Bertény, Heteje. Kolbárt-tó, Remete, Gergely-lese, Beke-láp, Matyi sziget, Békés, Báboly-(ó, Lapuvas tava, Bersény, Orozd, Várszíget, Dombocz-tó, Nagy Heke - ló, Konyhok sziget és láp, Vereshíd-tó, Vásáros hegy. — Nagyobb birtokosok : gr. Hadik-Barkóczy Endre, Elek Emil, László, Dezső, Török Gyula, Grosz Ignác — 1920-ban 380 házában 3234 1. él; ebből 3224 magyar, 1 német, 7 tót. 1 rutén, 1 egyéb: 1223 r. kat., 263 g. kat„ 1387 ref., 31 ev., 330 izr. Őstermelő 73 %, iparos 10%, kereskedő 4%, Birtokos és bérlő 166. — Az összes gazdaságok területe 5924 kh., ebből 5436 kh. szántóföld, 824 kh. ugar. 359 kh. közös legelő, 310 kh. szőllő. A birtokok 53%-a 1000-100 h-as, 24 7o-a 100-20 h-as, 23 %-a 20 h-on alul van. 100 h.-on felül birtokosok. Ehrenreich Adolf és neje, özv. Elek Dezsőné, Elek László, Grósz Ignác örök, — Szántóföldeinek 12%-át őszi búzával, 23 %-át őszi rosszal és kétszeressel, 8 %-át tengerivel, 15 °/o-át burgonyával, 137o-át takarmánynövényekkel vetette be. Termése: 4682 q búza, 7841 q rozs, 4126 q tengeri, 36883 q burgonya, 40.834 q takarmánynövény. Ebből 1126 q tavaszi árpa 1184 q. zab, 6713 q, csalamádé, 3845 q. zabos bükköny, 1433 q. lóhere, 2449 q- lucerna, 20.222 q. takarmányrépa, 3414 q. takarmánytök. Többi takarmánynövénye ; őszi árpa, őszi-, tavaszi bükköny, őszi borsó és rozs. Termeszt még 15030 q. cukorrépát, 531 q. görögdinnyét. 666 q, dohányt, kendert, mákot, napraforgót, 23,116 q. fejes káposztát. A szalmatermés 28.634 q., a kóróé 6950 q. Must 1348 hl; friss szőllő 150 kg. — Az 1000-100 h-as birtokok adják a búza 63, rozs 57, tengeri 33, burgonya 29. takarmánynövények 52, a 20 h-on alul levő birtokok a búza 184 rozs 24, tengeri 37, burgonya 53, takarmánynövények 25 %-át. A állománya: 741 szarvasmarha, 605 ló, 1178 sertés. 1453 juh. A szarvasmarhaállomány 28 70 magyar-; 45 %-a siementhali-, 29 %-a egyet> fajta. A tehenek száma 394 (16 % 48 %-36 %) . az ökröké 80.

Digitális források;

Borovszky Samu: Magyarország vármegyéi és városai SZABOLCS VÁRMEGYE.
A hálás utókor tisztelete 2016 Kék
NAGYHALÁSZ. 1924. és 1948. évi Gyújtés
Vízrajzi adatok változása a Rétkőzben
FENNTARTHATO ENERGIA- ES KLIMA AKCIOTERV (SECAP) MAGYARORSZAG. Hamisan tanúskodtak. a másodrendű vádlottat akit hamis tanúzás bűntette mellett hamis tanúzásra felhívás
TIZENHARMADIKertesito
A DEBRECENI [TISZA ISTVAN TUDOMANYOS TARSASAG HONISMERTETO BIZOTTSAGANAK KIADVANYAI V. KOTET FUZET.

BÉKÉS[NÉPNYELVI SZŐVEGMUTATVANY. A szegény ember és az óriások.
ÁTNÉZETI TÉRKÉP. Tarna (2-11 alegység) 1-1. térkép. Jelmagyarázat. vízfolyás víztest. tervezési terület határa. egyéb vízfolyás. egyéb alegységhatár
ÁTNÉZETI TÉRKÉP. Hevesi-sík (2-9 alegység) 1-1. térkép. Jelmagyarázat. vízfolyás víztest. tervezési terület határa.
SALETROMFOZES SZABOLCS MEGYEBEN A XVI XIX. SZÁZADBAN (1)
ATNEZETI TERKEP Jelmagyarázat
Szabolcs vármegye katonai terhei a 17. század végén (1682-1690)
ESZE TAMÁS EZREDÉBEN, A FELSŐ-TISZA-VIDÉKI VÁRMEGYÉK _Bereg, Szabolcs, Ugocsa és Ung_ HADFOGÓ NEMESEINEK 1706. ÉVBEN KÉSZÜLT LAJSTROMA
Szép pillanatok a régmúltból Demecser kulturális élete, 1950 1975
Első és második világháborús hadisírok Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében
MEMOIR MIKSA (KLEIN) SZÉKELY
adoc.pub_a-parasztsag-hetkznapi-elete-a-kzepkori-magyarorsz
Helytörténeti pályázat Szabolcs-Szatmár-Bereg megye és történelmi vármegyéi (Bereg, Szabolcs, Szatmár, Ugocsa, Ung) múltjának történetéből
A GETTÓBA ZÁRÁS UTÁN
ÚJ ÚTON XXXXI. ÉVFOLYAM JÚLIUS - AUGUSZTUS SZÁM. Az élet kenyere
vásárlók vendéglátóhely kőnyve üzletkőteles termékek megnevezése és sorszáma termékek megnevezése és sorszáma a R. 6. melléklete alapján sége
A RÉTKŐZ SZABOLCS VÁRMEGYE KATONAI LEÍRÁSÁBAN _1782-1785_
Kemecsei Helytörténeti Krónika
EGY VESZEDELMES NÉP...
MALMOK. KISS L 1938. A szabolcs megyei szélmalmokról lásd_ PALL I. 1984_c.
RÉTKŐZ[TELEPÜLÉSEK NÉHÁNY TÉR- ES TARSADALOMSZERKEZETIJELLEMZOJE A 20. SZÁZADBAN
KURUCOK ÉS INTERNÁLTAK Székelyek a vörös és a nemzeti hadseregben, ill. román fogságban 1919 1920 1
adoc.pub_v-fejezet-retkz-l-kiralyi-alapitasu-falvak-krsszeg
Helyi Esélyegyenlőségi Program

A DEBRECENI [TISZA ISTVÁN TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG HONISMERTETŐ BIZOTTSÁGÁNAK KIADVÁNYAI V. KÖTET FÜZET..pdf 1929

Az öreg paraszt elmélkedése egy butella bor mellett...
Na igyunk egy pohárkával fiam...

A Rétközben vagyunk, körbevesznek minket az erdõk, a rétek és a természet ezer csodája. A flóra és a fauna elválaszthatatlan egységet

képez ezen a vidéken. Álljatok meg egy percre, maradjatok csöndben és csak némán figyeljetek a hangokra és az illatokra. Érzitek ezt a falusi levegõt? Az istálló szagot, a trágya szagot? Halljátok a természet hangjait, a fák susogását, a madarak énekét? Élvezzétek ezt a nyugalmat! E táj kincseki és gazdagsága az erdõk, a növények,az állatok. Nem igen érthetik meg ezt a világot az elkorcsosult városi uraságok.

Na még egy kupicával egészségedre fiam...

A tanyán élő embernek mindég terem elég abrakja az állatokhoz, és elég gabonája mindennapi kenyérhöz, ha mégse, akkor megesszük a kisvarnyut is, meg a dudvákból is főzünk finom levest, A hétköznapok tudását analfabéta ükapáinktól tudjuk, aki minden házkörüli tudománynak ösmerője vót. Erre felé piros orcája vagyon a lyányoknak meg a pulyáknak,Erőt Isten ád a mindennapi munkákhoz, szívünket a szőlők bora vidámítja, ruháinkat az állatok adják, a kenderbül kötél, a fábul meleg a kemencébe, házunknak alapját a hegyek kűi, a falát a sár, a tetőt aztat a nagy erdő adja, a folyók a finom halat a halászlébe. A föld madarai vadai terítik meg asztalunkat, az istálónk állatjai hordozzák a terhet, cserébe kaszálunk nekik finom füvet.

Igyunk egy pohárkával, a parasztra is aki kapálta ezt a finom szőlőt..

A teheneink adják a gyermekeinknek a tejet, a disznó a jó fajta kóbászt, a liba a meleg tallut a dunyhába, a kacsa a finom tepertőt, a tyúkok a tojást, a nyulak a jóféle paprikást, a galambok a finom levest. Az állatainknak vetünk tengerit, magunknak búzát, unokáinknak gyümölcsfát ültetünk, magunknak szőlőt, abbul lesz a jó bor, ami kitartást ad akkor is, ha már fogy az erőnk. Itt megetanulhatod hogy kell ganajozni, kapálni, permetezni, dógozni. Na érted mán miér jó itt élni? Két kezeddel teremted meg a világodat, a szerszámaidat, a bútoraidat, a házadat, az ételeidet. Amikor meghalsz, gyermekeid viszik tovább amit elkezdtél. Minden munka előtt Istentől kérünk áldást a munkánkra. Neki köszönjük meg a jó termést.

Na akkor erre iszunk egy pohárral...

Összeszedtem a megőrzött visszaemlékezéseket egy könyvbe. Az írásom azonban szinte magától nőtt, szökkent egyre nagyobbra mint a mag, ami termékeny talajra hullott, amit a rétközi ember vére verejtékével öntözött évezredeken át.

A falu elhelyezkedése
A falut évszázadokon át mocsaras terület vette körül, amely természetes védelmet nyújtott az ellenséggel szemben. A szabályozás után megnövekedett a termőterületek nagysága, amire szükség is volt, hiszen a lakosság létszáma folyamatosan emelkedett. Az itt lakó emberek gyűjtögetésből, halászatból, nádvágásból és később főként a mezőgazdaságból biztosították megélhetőségüket.

A tanyák a tájegység peremén és a belső szigeteken, homokhátakon, települtek meg, lakói a halászattal, csíkászattal, teknősbékafogással, nádvágással, sulyomszedéssel foglalkoztak, az állattenyésztésből és a lápból kiemelkedő homokszigeteket művelve földművelésből származó jövedelmük kiegészítéseként.
A mélyfekvésű helyeit szinte egész évben víz borította, és az évszázadok alatt e vízzel borított területeken képződött tőzeges talajon zsombékos úszólápok, különleges hínárvegetáció alakult ki sajátos növény és állatvilággal.
Sokféle állatot tartottak a tanyán, volt itt sokféle inventárium
emse,
gője,
gönne,
ártány,
kotlós,
toklyó,
gödölye,
szopós,
süldő,
gida
babalyán
bak
bárány,
berkejuh
bika,
bivaly,
bornyú,
csibe,
csikó
csirke,
csődör
csorda
disznó,
frízló
gulya
gácsér,
galamb,
gida
gúnár,
gyöngytyúk
hattyúlúd
jerke,
Juh,
japánkakas
Kacsa,
kan
kanca,
kandúr
kappan,

kárál és kapirgál a baromfi
kecske,
koca
kokas,
kokré,
kos
kutya,
csahos
liba,
lú,
macska,
malac,
maangalica
mén,
méh
naposcsibe.
nyúl,
ökör
öszvér
páva,
pekingikacsa
pej
pulyka,
racka
szürkemarha
szamár
szuka,
tehén,
tojó
tinó
tyúk,
üsző
vietnámi csüngőhasdú

Falu melletti régi elnevezések; teleke szug laka páskom ház vár földje szeg, tanya.

A szőlőben
Kényeskednek meg siránkoznak az emberek hogy nics elég termés, meg nem vót elég eső, szárasság van. Nyomas sincs már azoknak a szőlőfajtáknak amiket öregapáink műveltek évezredeken keresztül. Olya szőlőfajtákat telepitettek ide, ami nem erre a vidékre való, ami kényes mint a gazdája. Annyi permetszert fujnak ki hogy a méhek a galambok a kismadarak is elpusztulnak. A gyomírtők tovább károsítják a növényzetet, kiölik a fődbül az erőt. Össze vissza ótanak szemeznek mindent mindennel.
Öregapáink régi ellenálló szőlői, mint a rókaszőlők; izabella, vagy az otello, a noah, a delavári mamár nem jó, mert nem elégnagy a terméshozam nem elég nagy a cukorfok stb.

Persze az Európai Unióban tilos ilyen bort készíteni. Ezeket a szőlőket direkttermőknek nevezik, és három okból is tiltják a telepítésüket és a belőlük való borkészítést: a direkttermők nem őshonos fajták, gyatra minőségű bort adnak, sőt akár az egészségre is károsak lehetnek. Szerintem a bor íze általában eléri a háztáji nedűk szokásos minőségét, a színe meg kifejezetten szép, mély, bársonyosan vörös. Olyan csersavas, hogy a halott is felül a ravatalon tüle. Hát akkor ne igyák...

Régen a faluban csak a tehetősebb gazdák vagy zsidók gyermekei mehettek el tanulni, azok Nyíregyházára vagy Debrecenbe mentek kollégiumba. Ha vót egy kis főded, akkor abbul próbáltad eltartani a kis családodat. Vót aki dohánt termesztett, azoknál sok pulya vót, mert a dohánhoz sok kéz kellett. Akinek nem vót, az messzire elment dógozni. Régen nem sok munka lehetőség vót, vagy elmentél napszámba dógozni valami nagygazdának, vagy útkaparónak vagy a vasútra, vagy kubikosnak. Ha megöregedett az ember, oszt már nem igen bírt dógozni, akkor visszavonult a kis szőlejébe, oszt ott csipegette kapálta gondozta a fáit meg a szőlejét. A nehéz mezei munkából kiöregedett gazdák tavasztól őszig kint laktak a szőlőbeli gunyhóban. Egész nyáron át kapáltak, kötöztek, gondozták a szőlő közötti veteményt, zsendülés után pedig vigyázták a termést a seregélyektől meg a zsiványoktul. A szőlő zsendülését hagyományosan Szent Lőrinc napjától (augusztus 10.) számították. Erre az időre éppen véget ért a legnagyobb erőpróbát jelentő paraszti munka, az aratás, de még nem kezdődött el a kapásnövények őszi betakarítása. Ez az egy-másfél hónapos lélegzetvételnyi szünet lehetővé tette, hogy a fiatalság pihenéssel, a játékos munka örve alatt ismerkedéssel, szórakozással töltse az időt, kijártak a szőlőbe segíteni az öregnek. A gunyhó előtt szolgafán, bográcsban főzögettek maguknak, hetente egyszer pedig hazamentek tisztát váltani. Az ilyen huzamosan kint lakó öreg embereket csúfosan budároknak nevezték. Esténként egy-egy kunyhó előtt összejöttek a közeli szőlők budárjai egy kis tűz melletti beszélgetésre, s ha boruk volt, iszogattak is, meg nótázástak is. Sok falunak vót egy szőlődombja, amit persze hegynek neveztek, pedig csak a homokot horta össze a szél, úgy keletkezett. A barátok vasárnaponként ebéd után kimentek a hegyre egy kis bort inni, ott ahun pince is vót. Mert hogy az élelmesebbek ástak maguknak egy kis picét, hogy eláljon a bor a nagy melegben. Mire befejeződtek az őszi munkák, az óbor már elfogyott, az újborok éppen kiforrtak, de félforrottan is megitták akik türelmetlenek vótak, bolondok is lettek tüle. Szent Márton napján (november 11.) a komák, rokonok, jó szomszédok együtt indultak el bort kóstolni a hegyre. Ha útközben nyitott pincét találtak, nem illett köszönés nélkül elmenni előtte. Ezt pedig legtöbbször követte egy-egy pohár bor is. Így aztán többnyire már emelkedett hangulatban érkeztek meg a vendéglátó gazda pincéjéhez. Minden alkalommal más-más pincébe mentek, hogy legkésőbb Pál fordulása napjáig (február 25.) sorra kerüljön minden gazda. Pincézésre természetesen nemcsak a borkóstolás nyújtott alkalmat. Itt ünnepelték a névnapokat, itt köszöntötték az újesztendőt és itt tartották a fontos ügyek megbeszélését is. A szőlősgazdák otthon csak annyi bort tartottak, ami néhány napra elegendő volt. Így aztán hetente,

de legkésőbb kéthetente szükséges volt a hegybe menni, ahonnan a gazda csobolyóban, vatalérban, újabban demizsonban vitt le a faluba néhány liter bort. A pincézés nem alkalomszerű duhajkodás volt, hanem a vasárnap délutánok megszokott társas összejövetele, ahol a borozás elsősorban az együttlét, a beszélgetés hangulatosabbá tételére szolgált, bár kétségtelen, hogy nemegyszer késő éjszaka, hangoskodva kúrjongatva óbégatva jóhangulatban tértek haza a faluba. Ezeken az asszonyok sohasem voltak jelen, inkább otthon zsörtöllődtek a részeg férjükkel. Na de húshagyókedden a nagyböjt kezdetét megelőző utolsó nap a keresztény egyházi évben, azaz a hamvazószerda előtti nap, még a böjt kezdete előtt. amikor ezen a napon lehet utoljára húst fogyasztani, megfordult a világ, mert húshagyó kedd napján, ebéd után a szomszédasszonyok, komaasszonyok kimentek a hegyre ünnepelni a családdal. Ebből az alkalomból a gazdaasszonyok a nyári napszámos-asszonyaikat is meghívták. Kolbászt, főtt sonkát, fánkot vittek magukkal. Ilyenkor szabadon ihattak bort is, ami nyíltan cselekedve, egész éven át illetlen dolognak számított. A szőlőben nótaszóval tánccal mulattak. Ha lefagyott a szőlő, akkor nem vót mulatság, mert nemcsak a bor hiányzott hozzá, hanem a kedv is. De ha vót termés szüreti mulatság is vót, még a rügyfakadást is megünnepelték. A szüret (a borkészítéssel együtt) két hétig is eltartott, egybe szedték a vöröset és a fehéret, így siller bor lett a vége se piros se fehér. A zsidó korcsmárost hívták sillernek, az is összeöntött mindent. Ezek a rítusok megkönnyítették a nehéz fárasztó életet, az emberek összefogtak ha bajvót. A hétköznapokban szomjoltó is vót a bor, mert a víz nem vót tiszta, de az ünnepi alkalmak nélkülözhetetlen kelléke is vót.
A szólásokban, közmondásokban, dalokban és szokásokban gazdag folklóranyag tárul elénk, ami a népi kultúránkban betöltött szerepének fontosságát mutatja. Bár ez a vidék ben igen alkalmas borkészítésre, de ez mit sem zavarja a borvirágos orrú gazdákat. Gámnak nevezték azt a sövénykeritést, amit állítottak a szőlőbe, de vót ahol bakhátot csináltak köré. A meredek lejtőkön a talajból kiszedett kövekből gátat, teraszokat is építettek a termőföld védelmére. A víz járását árkok ásásával igyekeztek szabályozni, s a lemosott földet a megfelelő pontokon készített liktorvermekben, luttor- vagy sankgödrökben fogták fel.

Az új szőlőültetvény neve általában: ültetés, űtetés szőlő, ritkábban űtetmény volt, míg sűrűbben palánt szőlőnek nevezték. A szőlővesszők föld feletti részét többnyire két szemre metszették vissza, függetlenül attól, hogy milyen művelési módot akartak a későbbiekben kialakítani rajta. Ezt követően megkapálták, hogy a talaj felszínét elegyengessék. Több borvidéken mindjárt becsirkézték, vagyis két-három kapa földet dobtak a vessző föld feletti részére, hogy „könnyebben fakadjon”. Az új szőlő általában kevés gondozást kívánt. A metszés után csak arra kellett ügyelni, hogy el ne gazosodjon, ezért nyaranta kétszer-háromszor megkapálták a földjét. Az ültetés szőlőt sehol sem takarták bakhátra, hanem kupacra fedték, vagyis újra csirkézték télire. Négy-öt éves koráig gondozták így. Az új szőlők sorai közé a parasztgazdák legtöbb

borvidékünkön köztes veteményt tettek. Többnyire guggonülő babot, zöldségféléket, retket, krumplit.

A Rétközi futóhomok megkötése volt a gond. Egyrészt azt kellett megakadályozni, hogy a szél elhordja a vesszők közül a homokot, másrészt azt, hogy a ráfújt homok megfojtsa a rügyeket. A homok ideiglenes megkötésének általános módja volt – nemcsak szőlőben – a szalmázás. A sorok között vékonyan szalmát hintettek szét és kapával kevés földet húztak rá, vagy ásóval belevagdosták a homokba, esetleg lóval begázoltatták. Minden elültetett vessző mellé egy-egy 50–60 cm magas nádszálat is leszúrtak, így, ha a szél mégis betemette a vesszőt, a nád után megtalálták. Az utóbbi kétszáz év folyamán borvidékeink többségén a szőlőtőkék földhöz közel eső részét a téli hideg ellen földdel takarták be. Ezt a munkát födésnek, takarásnak, bekapálásnak mondták. A soratlant kupac vagy bokorfedéssel védték a fagyok ellen meg a kiszáradástul. A szőlők befedése közvetlenül szüret után történt, többnyire október végén vagy november elején, a keményebb fagyok beállta előtt. A fedés elmaradhatatlan tavaszi munkapárja a nyitás, a kikapálás, kitakarás vagy kipirkálás volt. A szőlőmunkák megkezdésének tavaszi határnapja Szent Gergely pápa napja (március 12.) vagy Szent József napja (március 19.) volt. A köves, szellős, verőfényes hegyoldalakon és a meleg homoktalajokon azonban már február vége felé beköszöntött a kapacsendülés ideje, ahogy itt a szőlősgazdái mondták. A régi szőlősgazdák úgy vélték, hogy a munka megkezdésének idejét csalhatatlanul jelzi a széncinkék megszólalása, akik a népi értelmezés szerint ilyenkor ezt kiáltozták: „Nyitni kén! Nyitni kén!”

Nyitáskor pontosan a fordítottja történt annak, ami fedéskor. A kupacra fedett tőkéket egyenként körbekapálva hányták el a szőlő tövéről a földet. A bakhátra takart (soros) szőlőkben a nyitás legtöbb borvidékünkön úgy történt, hogy előbb a tőkesor egyik oldaláról húzták le a földet (nagyolás). Ezután következett a tisztítás vagy tisztázás, amikor a nyitó visszament a tőkesor elejére és a másik oldalról is elhúzta a maradék földet, majd kitisztította a tőke nyakát.

Fedés és nyitás alkalmával ahol a sorok a lejtő irányát követték, a kapás fentről haladt lefelé, hogy a víz által folyton lefelé mosott földet fel, maga felé húzhassa. A nyitás a szőlőmunkák legnehezebbike volt, mivel sok földet kellett megmozgatni. Éppen ezért – miként a szőlőmunkák többsége – hagyományosan férfimunkának számított. A századfordulótól azonban már asszonyok is nyitottak napszámban, főleg persze az újabb, könnyebb munkájú szőlőkben. Ha párban dolgoztak, akkor a sor egyik felét az egyik, másik felét a másik kapás nyitotta vagy takarta, néhány tőke távolságra lemaradva egymástól. Ha házaspár dolgozott együtt, akkor mindig az asszonyé volt a kisfele, a férfié a nagyfele. A 19. század végén szép nyitásnak azt tartották a szőlősgazdák, ha a földet egyenes, magas bakhátra, bálványra vagy ormóra húzták fel. Az vót a jó ha olyan élesre húzták a bakhátat, hogy ha „a pacsirta vagy pipiske rászáll, elvágja a lábát”.

A szőlők első tavaszi kapálását általában egységesen május elején végezték, az első kapa, első kapálás megjelölés a sorrendiségre; fakadás kapa, ződkapálás, ződre kapálás a szőlő kapáláskori állapotára; a bevágás, újítás, keverés pedig a munkavégzés módjára utalt. Ahol nem volt szokásban a szőlők téli fedése, nem siettek az első kapálással, hiszen nem kellett tartani a szemek befulladásától. E vidékeken sorrendben ez a második munka volt, mely a metszés után következett. Fejlett technikával dolgozó, intenzív művelést folytató vidékeken általában márciusban vagy áprilisban végezték el, s Szent György napja volt az a terminus, melyre úgy tartották, hogy ezt a munkát be kell fejezni. Extenzív művelést folytató, kisparcellás paraszti szőlővidékeken azonban gyakran csak május elején végezték el. E talajmunkának parragkapálás, ugarkapálás neve utal a fedés hiányára: a szőlőt, melynek földje augusztus vége óta munkálatlan volt, ekkor veszik ki a parragából. Az első kapálás valamennyi borvidékünkön egységesen mélykapálást, a talaj alapos fellazítását jelentette. Ennek során a kapások a földet a két tőkesor közötti bakhátra, háttyára húzták fel, minél szellősebbé téve a tőkék tövét. Ahol a bevágást csak virágzás után végezték el, inkább szétterítették a bakhátak földjét a szőlőtövek irányába.

A szőlőt másodszor júniusban, a virágzás befejeződése után, de még aratás előtt kapálták meg ezt nevezték keverésnek, vagy forgatásnak, kötés kapának, vagy pedig aratási kapálásnak. Ez a kapálás az előbbivel ellentétben vékony kapálás volt. (A sekélyes talajmunkára utal a felsorolt megnevezések egy része is.) Fő célja a karózás és kötözés során letaposott föld fellazítása, valamint a gyomtalanítás volt. Ahol eddig nem húzták szét a bakhátakat, ott most megtették, hogy az eljövendő nagy nyári melegek ne szárítsák ki a szőlő tövét. Ezzel a szőlőmunka egy időre be is fejeződött. A kánikula idején a szőlőhegyeken és szőlőskertekben minden munka szünetelt. A harmadik kapálás ideje augusztusban volt. Ekkor már kezdtek zsendülni a bogyók, ezért ezt érés kapának, érés alatti kapálásnak , lágyszem alá kapálásnak is nevezték. A kapircs rövid nyelű, kis kapavó, a kapircsot főleg répa eggyesítísnél mek kiskertegbe hasznájják, zőccsíkfélét kapircsolnak vele.

A szőlőművelés éves ciklusában a metszés többnyire a második munka volt, ami azonnal a nyitás után következett. A szőlőműves a metszéssel szabályozza a szőlő növekedését, ezen keresztül pedig a termőképességét, amit jól kifejez az a borvidékeinken több változatban ismert szólás, hogy: „aki metsz, az szűr!” A műszőlészet a metszési műveleteken belül különbséget tesz a tőkeművelési módok és a metszési módok között. Tőkeművelési mód az a jellegzetes tőkeforma, amelyet az új szőlők első négy-öt évi metszésével alakítanak ki. Metszési mód alatt pedig az éves vesszők évenként ismétlődő megmetszésének módját értik.

Nálunk a bakművelés vagy tőkés és a lugasos vót a legtöbb.

A fejművelésű tőkéken különböző metszési módokat alkalmaztak, melyek tájilag jellemzőnek mondhatók. A filoxéravészt megelőző időben

legelterjedtebb volt a kopaszra, tallóra, bagolyszemre, bagóra vagy dugóra metszés. Ennek során a tavaszi metszés alkalmával a tőkefejen található valamennyi vesszőt tőből, illetve egy-két szemet, termőrügyet hagyva (vakszem, sárszem, alvószem, világos szem stb.) lemetéltek.

A különbség az volt, hogy míg a vörösborkultúra területén ez a metszésmód karók nélkül nevelt törpe vesszőkkel járt együtt, addig az utóbbi területen magas vesszőket neveltek, karók mellett. A fejművelésű tőkék másik jellegzetes metszési módja a csapos fejmetszés volt. A metszés alkalmával az egy-két rügyig meghagyott előző évi vesszőt rövidcsapnak, a három-öt rügyre vágottat pedig hosszúcsapnak szokás nevezni. Azt, hogy egy-két tőkét rövidebb vagy hosszabb csapra metszettek-e, általában a tőke fajtája és termőereje döntötte el. A csapos fejmetszésnek egy sajátos válfaja a szélvesszős művelés volt, amikor is az egyik termővesszőt nyolc–tizenkét „szem” hosszúságúra metszették. A következő évben ezt a letermett vesszőt tőből lemetszették, s helyette az újabb éves vesszők közül választottak egy másik szálvesszőt. Az ilyen hosszúra hagyott venyigék neve a kányavellás, pipaszáras, bikás, csonkás; rudas, borvillás; vagy rigó pajó (palló) volt. A múlt század folyamán a szálvesszős művelés kisebb-nagyobb mértékben minden olyan borvidékünkön szokásban volt, ahol csapos fejmetszést folytattak. A szálvesszőt többnyire vendégkaróhoz vagy a következő szőlőtőkéhez kötötték. Erős növekedésű tőkéken alkalmazták, főként olyan fajták esetében, melyek az alsó rügyekből nem hoztak kielégítő termést.

A szálvesszőre hagyott tőkék rendszertelenül, elszórtan helyezkedtek el az ültetvényekben. Metszés alkalmával minden egyes tőkén az éves (termő)vesszők közül a legszebbet és legerősebbet, mintegy 80–90 cm hosszúságban meghagyták, majd áprilisban (az első kapálás után) a hosszú vesszőt ívformán lehajtva leföldelték. Ha a lehajtott venyigén még második kapáláskor sem mutatkozott termés, akkor levágták az anyatőkéről, felhúzták a földből és elégették. A fejművelésű tőkéknek ezt a porhajasítását a múlt század folyamán kisebb mértékben másutt is alkalmazták.

Az üknagyapám még a szőlőmetszéshez, metszőkések használt, a metszőolló csak a mi időnkbe elterjedt úri mulatság vót.

A bakműveléshez hazai borvidékeinken általában szálvesszővel kombinált hosszúcsapos metszés kapcsolódott. E metszési mód legjellegzetesebb formája a karikás művelés volt, melynek során egy vagy két szálvesszőt, ívvesszőt hagytak, amit aztán az első kötözés alkalmával abroncsba, vagyis karikába hajtva kötöttek ki. Soványabb talajokon és hűvösebb fekvésű szőlőhegyeken azonban a felsorolt vidékeken is csak csapos fejművelésben részesítették a tőkéket.

A tőkeművelési és metszési módok változtak mán sokat, mostmár a mennyiségi termelés a legfontosabb, kizsigerezik a fődet, a szőlőt túlterhelik, mert mindenki meg akar gazdagodni egy év alatt. Hosszabb csapokat hagynak csepegtető művelés van ,eg fóliázás.

A szőlőművelés legjellemzőbb eszköze a metszőkés. Az antik kultúrákig visszamenőleg két alapformát mutatnak: a) baltások, b) balta nélküliek. A hagyományos baltás metszőkés fokán található kiemelkedő, keskeny vágóél, a kés babukája vagy baltája arra szolgált, hogy vele a tőkét megtisztítsák az elhalt részektől. A balta nélküli kések erre nem voltak alkalmasak, ezért ezekhez egy kisegítő eszköz is kapcsolódott: a kétélű, kis méretű, rövid nyelű csákány, mely csákánybalta, kapacs vagy krampli néven terjedt el.

A hagyományos szőlőmetsző kések a múlt század derekán kezdtek kiszorulni a használatból. Az 1830–1840-es években a régi kovácsoltvas metszőkéseket átmenetileg több borvidékünkön felváltotta a könnyű, vékony acélpengéjű kaszakés, amit régi, elkopott kaszából készítettek. Használata (metszőkés funkcióban) nem volt hosszú életű. A 19. század közepétől fokozatosan hódított tért a venyigeolló, metszőolló.

Hazai borvidékeinken általánosnak mondható a tavaszi metszés. Csak egyes erdélyi területekről vannak olyan adatok, miszerint ősszel metszették a szőlőt. A metszés helyes idejének megállapítása talán a legbajosabb valamennyi szőlőmunka között. Korai metszésnél elfagyhatnak a rügyek, a zöld árjára való metszést viszont a tőke sínylette meg. Általános paraszti vélekedés volt, hogy akkor kell metszeni, amikor a barackvirág a metsző hátára hullik. Metszéskor a vesszőt vízszintesen, kerekre, karikára vágták el, hogy a kibuggyanó nedv meg ne vakítsa a szemeket. Kisparcellás paraszti szőlőkben a nyitást és a metszést legtöbbször egyszerre végezték. Reggel, amíg hideg volt, nyitottak. Dél felé, ha már egy kicsit „felengedett az idő”, megmetszették az addig kinyitott tőkesorokat. Ha még fagyos volt a föld, akkor reggel a bakhátaknak azt az oldalát kapálták ki, amelyikre a nap sütött, délután pedig a másikat. Ha nagyon korán nyitottak, akkor a metszéssel vártak egy-két hetet az esetleges korai fagyok miatt.

A metszéstől szüretig tartó időszakban a talajművelésen kívül főleg az új hajtások gondozásával kapcsolatos munkák folytak a szőlőkben.

Karózás
A szőlőtőkék karózása nem volt szokásban minden borvidékünkön. A támaszték szükségességét elsősorban az alkalmazott tőkeművelési és metszési módok, kisebb részben pedig a szőlő fajtája határozta meg. Ennek ismeretében érthető, hogy az ország középső és déli vidékein, ahol az uralkodó művelési mód a tiszta fejmetszés volt törpe vesszőkkel, a 18–19. század folyamán sehol sem karózták a szőlőtőkéket. Régi „hazai” szőlőfajtáink túlnyomó része erősfájú volt, így alacsony metszés mellett, bokorformán kötve, támaszték nélkül is megálltak. A 18–19. század folyamán Egertől {565.} a Szerémségig és Somogytól az Alföld keleti pereméig – egyes úri-polgári szőlőbirtokokat kivéve – a termőszőlők karózása nem volt szokásban. Ez az összes hazai szőlőknek mintegy 50%-a volt (Schams F. 1832–33; Keleti K. 1875). Ezeken a tájakon a paraszti szőlősgazdák legfeljebb a szálvesszőre hagyott tőkékhez tettek egy-egy

karót, de az is gyakori volt, hogy az egyik tőkét egyszerűen a másikhoz kötötték. A bujtások mellé egy-egy nádszálat vagy kenderkórót szúrtak le, ami jelzőkaróként szolgált egy-két évig. A karózatlan szőlőket a szakirodalomból elterjedt kifejezéssel gyalogszőlőnek szokás nevezni. Az említett területeken a gyalogművelés egészen a múlt század végéig uralkodó volt. A századfordulón érvényre jutó racionalizálási törekvésekkel függött össze, hogy átmenetileg itt is szorgalmazták a karók használatát. Így nemcsak a főként nemes fajtákból álló új ültetésekhez tettek karókat, hanem sokan bekarózták régi szőleiket is. 1910 után azonban a homoki szőlők többségében visszatértek a karó nélküli gyalogművelésre.

A most tárgyalt országrészt félkörben övező borvidékeken Nyugat-Somogytól és Zalától a felső-magyarországi borvidékeken át az abaúji szőlőhegyekig, majd tovább valamennyi kelet-magyarországi szőlővidéken, az Alföld peremvidékein fekvő bihari és aradi borvidéktől a Küküllő mentéig és a Szászföldig, mindenütt karózták és karózzák ma is a szőlőket. A felkarózás ideje tavasszal, fakadás után van. Általában úgy tartották, hogy addigra kell leverni a karókat, mire az új hajtások akkorák lesznek, hogy a szél megmozgathatja őket. A karót a szőlő tövétől egy-két tenyérnyi távolságra verték le, kapamentibe, vagyis úgy, hogy a szőlőtőkét védje a munka közben megugró kapától. A kapálás irányán kívül a karók leverésekor figyelembe vették még az uralkodó széljárást is. A karó leveréséhez furkót (fakalapácsot) vagy kisbaltát, szekercét használtak, Nagyenyed vidékén pedig karózó vasat. Kötött talajú vidékeken vaspálcával készítettek lyukat a karó számára.

A szőlőkarók régebben hasított tölgyfából vagy fenyőfából készültek, az utóbbi hatvan-hetven évben azonban már inkább akácfából. A 17–19. század folyamán többnyire erdős vidékek famunkából élő lakossága szállította a szőlőkarókat, közelebbi és távolabbi bortermő tájakra. A majorsági szőlők ellátására gyakori jobbágyszolgáltatás volt a karókészítés. Az erdőlési joggal vagy saját erdőrésszel rendelkező paraszti szőlőbirtokosok saját szükségletükre maguk készítették a szőlőkarókat. Ezek nem hasított fából voltak, hanem megfelelő vastagságú faágakat hántoltak erre a célra. A fában szegény vidékeken a 19. század végétől fakereskedők lerakataiból szerezték be a többnyire fenyőfa karókat. A Dunántúlon és Észak-Magyarországon az új szőlőkarók hosszúsága általában egy öl volt. Ebből mintegy 20–30 cm-nyi rész került a földbe. Idő jártával a karók korhadtak, törtek. Ilyenkor kihúzták a földből, meghegyezték a végét és újra leverték. Végtére aztán csak karófarkak maradtak belőlük, azért évente mindig szükség volt bizonyos számú új karóra is. Sopron vidékén a rendes szőlőkarók mellett még egy vagy két vendégkaró, félkaró is használatban volt. Ezek szükségessége a sajátos soproni művelési módból adódott: a ledugott ívvessző mellé alkalmazták. Erdélyben és az egykori Partium területén dívó karikás művelés mellett igen magas vesszőket neveltek. A mellettük álló karók is jóval magasabbak voltak a más vidékeken szokásosnál. Nemritkán a másfél ölet is elérték. A 19. század végéig a szőlősgazdák ősszel mindig kiszedték a karókat a földből. Ezt a műveletet karóhányásnak nevezték és

szüret után végezték. A kiszedett szőlőkarókat {566.} különböző alakzatokban (Sopron vidékén például „András-kereszt”-ekre fektetve, másutt gúlába vagy ölbe rakva) a szőlőföld szélén, pince, kunyhó vagy pajta mellett tárolták. Mintegy 80–90 éve a karókat nem szedik ki télire, így a tavaszi karóverés helyett azóta csak karóigazításról és pótlásról beszélhetünk.

Kötözés

A szőlő viszonylag könnyű, de elmaradhatatlan nyári munkái közé számított a szétterülő vesszőknek a karóhoz, illetve egymáshoz való kötözése. Így nemcsak több napfény és szellő érte a fürtöket, hanem azt is megakadályozták, hogy a szél letördelje a friss hajtásokat. Az ország jelentős részén a szőlősgazdák úgy vélekedtek, hogy „a szöllőkötés nem nagy mesterség”, másutt viszont azt tartották, hogy a jó kötözés többet használ a metszésnél. Az eltérő vélekedések magyarázata, hogy a munka rendeltetése és elvégzésének módja nagymértékben függött a termesztett szőlőfajtától, még inkább az alkalmazott művelési módtól. Sopron környékén már a 15. században természetesnek számított a háromszori kötözés, mivel itt szálvesszős művelés dívott. Háromszor kellett kötözni a karikás művelésű szőlőkben is. Ezzel szemben azokon a vidékeken, ahol kopasz fejművelést alkalmaztak karó nélkül, ott a kötözés {567.} még a 20. század elején is csak azt jelentette, hogy a szőlő hajtásait egy vagy két alkalommal – június elején és nyár derekán – bokorszerűen körülkötötték. Így volt ez például a Dunántúl túlnyomó részén és az Alföldön is. Borvidékeink többségén általában kétszer kötöztek. Az első kötözésnek az első kapálás után, de még virágzás előtt volt az ideje. Ilyenkor már jó nagyok voltak az új zöld hajtások, mint több vidéken mondták: a rekönye, rekenő. A második kötözést virágzás után, de még a második kapálás előtt szokták végezni.

126. ábra. Tőkeformák és metszésmódok:

126. ábra. Tőkeformák és metszésmódok: a) világos szemre metszett tőke; b) rudasra metszett tőke; c) karikás művelés ménesi módra; d) karikás művelés erdélyi módra; e) vendégkaróhoz kötött szálvessző; f) földbe bujtott szálvessző, Mátraalja (Heves vm.)

A szőlőkötözés anyaga tájanként eléggé változatos volt. Erdős vidékeken legrégibb kötözőanyag a hársfa lehántott kérgéből nyert háncs vagy hárs volt. A kötőhárs vagy kötözőhárs szolgáltatása a régebbi századokban gyakran szerepelt a jobbágyok földesúri adóterhei között is. Az ország más részein, különösen pedig az erdők ritkulásával általánossá vált a sás vagy csáté használata, amit sokfelé kötőfűnek is neveztek. Erdélyben inkább veres fűzfavesszővel kötözték a szőlőket. A Dunántúl egyes vidékein, például Sopron környékén és Baranyában zsúpszalmával is kötöztek. Természetes kötőanyag hiányában mindenütt használták a durva szöszből font kenderfonalat. Ezt azonban nem tartották jónak, s többnyire csak szükségből alkalmazták, mert könnyen felsértette a fiatal hajtások felületét. A múlt századi folyamszabályozások és a mocsarak lecsapolása következtében a kötözősáshoz is egyre nehezebben lehetett hozzájutni. Így az utóbbi száz évben országszerte elterjedt szőlőkötő

anyag lett a kukoricacsövek fosztásából sodort csuhé, sustya vagy susnyó, majd a 20. század elején megjelent rafiaháncs is. Régente, amikor a szőlőművelés főként férfimunkának számított, talán a kötözés volt az egyetlen munkafolyamat, amelyet minden borvidékünkön nők, gyerekek, esetleg öreg emberek végeztek. Fiatalabb, munkabíró férfiak nem szerettek kötözni, mert babramunkának tekintették, ami annak ellenére, hogy sem nagy fizikai erőfeszítést, sem különösebb szakértelmet nem kívánt, mégis igen fárasztó volt, mivel sokat kellett közben hajladozni.

Egyéb nyári munkák
A karózáson és a kötözésen kívül a szőlők nyári munkái között volt néhány olyan hajtásgondozási munka, amit nem minden vidéken végeztek el. Ezek közé tartozott elsősorban a választás vagy irtás, melynek során azokat a friss zöld hajtásokat, amelyeken nem mutatkozott termés, és a következő évi metszésnél sem volt rá szükség, tőből kitördelték. Az utóbbi száz évben, főként a Dunántúl keleti felében gyakorolt eljárás volt. Korábban szélesebb körben alkalmazták (Nógrád megyéből, Sopron vidékéről, az aradi Hegyaljáról vannak erre adataink). A 19–20. század fordulóján végbement fajtaváltás óta csak néhány, jellegzetesen sok apró hajtást nevelő fajtát szoktak választani a szőlősgazdák, például a rizlingféléket. Tolnában és Baranyában viszont, ahol legtovább maradt uralkodó a kadarka és vele a kopasz fejmetszés, a hajtások válogatása vagy amint Szekszárd környékén mondják: gyomlálása a 20. század közepéig fontos része volt a szőlőmunkáknak. A szőlősgazdák csaknem egyenértékűnek tartják a metszéssel.

A második kötözés idejére már legtöbbször jól főnyött a szőlő fája. Miután a kötöző felkötözte, bekötötte a tőkét, a kezében levő kaszakéssel vagy görbe késsel a karó {568.} vége, vagy a kötés felett marokra fogott vesszőket elmetszette. Sopronban és a karikás művelést folytató kelet-magyarországi részeken ez a művelet a harmadik kötözés idejére esett. Ezt a munkát tetejezésnek, högyelésnek vagy vástolásnak nevezték. 19. századi feljegyzésekből tudjuk, hogy a szőlőművelés vidékenként jellemző mozzanata volt az, hogy milyen magasságban kurtították be a vesszőket. Legalacsonyabbra törték Kecskemét és Eger környékén, ahol a megmaradt vessző hossza mindössze 50–60 cm volt. Tokaj-Hegyalján 80–100 cm körülire, Buda környékén 120–150 cm hosszúságúra, a karikás művelést folytató vidékeken pedig többnyire embermagasságúra, sőt esetleg még ennél is magasabbra hagyták meg a vessző végét. Általában az utolsó kötözés alkalmával szokták a tőkenyakból előtörő sustyákat, valamint a levelek tövéből növő kacsokat (hónaljhajtások) kitördelni. Az előbbi munkát fattyazásnak, az utóbbit kaccsolásnak nevezik.

Talajjavítás
A szakirodalom és a paraszti visszaemlékezések alapján egyaránt úgy látszik, hogy a korábbi évszázadokban a termőszőlők rendszeres trágyázása nem volt szokásban. A történeti borvidékeken általános volt az a nézet, hogy a trágyázott szőlő sokat, de gyenge minőséget terem. A talajjavítás fogalma azonban korántsem volt ismeretlen, különösen az intenzív művelést folytató, piacra termelő borvidékeken, így elsősorban

Tokaj-Hegyalján, Sopronban, Borsodban és Arad-Hegyalján. Régi szokás volt a szőlő földjét gyepfölddel, gyepszínnel vagy erdei földdel javítani. A meredek hegyoldalakon ez a munka törvényszerűen összekapcsolódott a szőlők tövéről lemosott föld visszapótlásával. Észak-Magyarországon a liktorvermekben (Tokaj-Hegyalja), luttor-gödrökben vagy sankgödrökben (Mátra-vidék) felfogott föld visszahordása a szőlők évi rendes munkái közé tartozott már a 16–17. században is. Több borvidékről van adatunk arra, hogy a 19. század elején a csekély tápértékű talajokba ültetett, rosszul fejlődő szőlők földjét éretlen, szálas ganajjal vagy törekes, rothadt szalmával javították. Egyes szőlőtőkéket, melyek rosszabbul fejlődtek társaiknál, tőkenyakban szokás volt trágyázni a korábbi századokban is. Nemcsak Tokaj-Hegyalján és Sopronban volt ez így, hanem például a 18. században az aradi és bihari borvidéken, sőt a 18. századi Nagykőrösön is.

A szőlők rendszeresen ismétlődő, fedésárokban való trágyázása – főként a paraszti szőlők esetében – viszonylag újkeletű és nagyjából a 19–20. század fordulóján bekövetkezett nagy változások közé sorolható. A domb- és hegyvidéki paraszti szőlőkben a négy-öt évenkénti trágyázás kívánatos normaként rögződött a termelők tudatában. A gyakorlatban azonban a kis parcellákat akkor trágyázták, „amikor rájutott a sor”. Az új telepítésű alföldi homoki szőlőkben viszont – amelyek a századforduló után egyre nagyobb mértékben foglalták el a nagyon csekély tápértékkel bíró síványokat, posza homokokat – az ültetvények fenntartása megkövetelte a rendszeres időközönként (3–5 évenként) való istállótrágyázást. Ennek általánossá válása azonban csak az 1930-as évekre tehető.

A szőlősgazdák az utóbbi ötven–hatvan évben általában a marhatrágyát tartották szőlő alá a legjobbnak. A trágyázás ideje az ősz, illetve a tél volt, amikor már nincs {569.} más mezei munka. A trágyát kocsival kihordták a szőlőbe és kupacokban lerakták. A fedésárkot kapával, irtókapával kimélyítették és saroglyán vagy rakoncán két ember széthordta, majd vasvillával elterítette a borozdában. Ezután kapával vékony földréteget húztak rá. A tavaszi nyitás alkalmával aztán a trágya jól elkeveredett a földdel. Hazánkban paraszti szőlőkben a második világháborút megelőző időszakban műtrágyát csak ritka kivételnek számító gazdaságokban használtak.

Kártevők elleni védekezés
A 19. század utolsó harmadáig a szőlők nem szorultak különösebb növényvédelemre. Borvidékeink túlnyomó részén kártevőknek a méheket és darazsakat, valamint a madarakat, elsősorban a seregélyeket tartották. A méhek és darazsak pusztításai ellen főként fészkeik megsemmisítésével védekeztek. Nagyobb jelentősége volt a madarak: hollók, varjak, szarkák, mindenekfelett pedig a seregélyek elriasztásának. Madárijesztők kitűzésével és különböző zajkeltő eszközökkel, például ostorpattogtatással, kiáltozással, kézzel forgatott vagy fára szerelt és széllel hajtott kereplőkkel igyekeztek védekezni. (Ehhez lásd még a szőlőhegy őrzéséről írottakat is.)

A szőlő rovarkártevői közül a különböző szőlőbogarak (szőlőilonca, szőlőmoly, vincellérbogár stb.) pusztításairól a századfordulót megelőző időkből ritkán értesülünk. A legrégebbi feljegyzések Sopronból és környékéről maradtak ránk. Ezekből tudjuk, hogy e borvidéken az utóbbi kétszáz évben a szőlőkben évről évre rendszeresen visszatérő munka volt a megjelenő ormányos bogarak és levélsodró bogarak, valamint a hernyók összeszedése (Mühl N. 1964: 19).

Mindez eltörpül a 19. század végén elterjedt három veszedelmes szőlőbetegséggel szemben, melyek teljesen új védekező eszközök és eljárások meghonosodását is maguk után vonták. A filoxéra Európában először Franciaországban jelentkezett 1863-ban, majd futótűzként terjedt tovább a kontinensen. Magyarországon 1875-ben észlelték először Pancsován. A betegség terjedésének hírére sürgős állami intézkedéseket tettek, ezek azonban hiábavalónak bizonyultak. Az új betegség körülbelül húsz év alatt végigpusztította Magyarország történelmi borvidékeit. A kereken 622 ezer kat. holdból mintegy 444 ezer veszett ki: lényegében az összes kötött talajra telepített szőlő. A peronoszpóra 1884-ben lépett fel először Magyarországon. Pusztítása ekkor még nem volt nagy mértékű. Néhány évi lappangás után azonban, 1891-ben olyan elemi erővel lepte meg a szőlőket, hogy az évi termésnek több mint a fele elpusztult. Ezt a betegséget a szőlősgazdák eleinte múló természeti csapásnak tekintették. A kisparaszti birtokokon csak 1896-tól indult meg a permetezés, amikor rendeletileg tették kötelezővé. Az 1960–1970-es években az idős szőlősgazdák még mindenütt emlékeztek arra, hogy kezdetben vödrökből, cserépkantákból kis seprűvel csapkodták a permetlevet a szőlőkre. Az 1890-es évek vége felé általánossá vált a kétszeri permetezés, vagy mint egyes vidékeken ekkor még nevezték: a belocsolás, precskelés. Először Péter-Pál napja előtt egy héttel, másodszor pedig rá két hétre permeteztek. A vödröt és a seprűt az 1900-as évek elején kezdték felváltani a kisiparosok által készített vagy gyári permetezőgépek. Mivel drágák voltak, eleinte több gazda közösen vásárolt egyet, az 1920-as évektől azonban már a háti permetezőgép is az eszközkészlet {570.} nélkülözhetetlen darabjává vált. A lisztharmat nagyjából egy időben lépett fel a peronoszpórával. A védekezés rézkénporral való beporzással történt, amit egy fújtatószerű eszközzel végeztek. Paraszti szóhasználatban gyakran ezt is permetezésnek mondták. Az eljárás alkalmazását valószínűleg megkönnyítették a permetezésnél szerzett tapasztalatok.

A BORKÉSZÍTÉS TECHNOLÓGIÁJA

A szüret és a mustnyerés

Hazánk éghajlata alatt a szőlők általában október folyamán érnek meg: a melegebb déli területeken és az Alföldön egy kicsit előbb, a hűvösebb klímájú dombvidékeken egy kicsit később. Ennek megfelelően alakult ki a szüret tájanként változó, hagyományos kezdőnapja: a Dél-Dunántúlon és az Alföldön általában Szent Mihály napja (szeptember 28.), a Balaton mellékén, Zalában, Göcsejben és a Mátraalján Terézia-napja (október 15.), Kőszeg vidékén Orsolya napja (október 28.), a Szászföldön és több erdélyi borvidéken Gál napja (október 16.). A legkésőbbi szüreteket Simon-Júda napjától (október 28.) Tokaj-Hegyalján és Sopron vidékén

tartották. Mindezek természetesen csak eszmei időpontok, amihez képest egy-egy adott év szüretе az időjárástól függően kezdődhetett néhány nappal előbb vagy később is. A 19. század derekáig a szüret tényleges megkezdésének időpontja nem az egyes szőlősgazdák döntésétől függött, hanem hatóságilag határozták meg. A közösségi irányítás alatt álló szőlőhegyeken a helység (hegyközség) elöljáróságának javaslata alapján a földesúr hagyta jóvá a szüret kezdetének napját. A szabad királyi városokban és az önkormányzattal bíró mezővárosokban a magisztrátus, vagyis a tanács tűzte ki a terminust. A szüret egyszerre kezdésének oka a régebbi századokban elsősorban a szőlőből, borból, mustból természetben szedett adó (dézsma, hegyvám, kilenced) könnyebb behajtása volt. A jobbágyfelszabadítás után néhány évtizedig még tovább élt a régi hagyomány.

A szüret kitűzött napját, vagyis a szőlőhegy „felszabadítását” dobszóval hirdették ki a falvakban és a városokban. Az elöljáróság jelképesen megnyittatta a hegykapukat, ami jelezte, hogy most már kocsival, lóval is be lehet hajtani a dűlőutakra. A bortermelő városokban a korábbi évszázadokban szüret idején szünetelt a törvénykezés, az iskolákban pedig a tanítás, hiszen a lakosság apraja-nagyja a szőlőhegyeken tartózkodott. Ezt a várva várt időpontot megelőzően azonban a gazdák már javában készülődtek. Kiforrázták a hordókat, meghúzták az abroncsokat, a fenékdeszkák nagyobb réseit, amelyek mosáskor nem dagadhattak be, gyékénnyel tömítették. A kádakat, csöbröket, puttonyokat, dézsákat, kármentőket, egyszóval mindenféle szüreti edényt és egyéb felszerelési tárgyat kihordtak a pince, kamra vagy szín elé. Vízzel jól kimosták, megszárították, levegőztették valamennyit, hogy a szüret napjára tisztán, készen álljanak. A sajtót, prést is megtisztították, sok vízzel lemosták. Minderre nemcsak a tisztaság miatt volt szükség, hanem azért is, mert az egy esztendő óta száradó faedények, eszközök a must egy részét magukba szívták volna.

Kisparcellás paraszti borvidékeinken a szüret társas munka volt, amely inkább {571.} szórakozásnak, mint munkának számított. Erre az alkalomra rokonokat, szomszédokat, jó barátokat hívtak, valamint nagyobb gazdaságokban napszámosokat és cselédeket is. Ha a meghívottaknak maguknak is volt szőlőjük, akkor előre megbeszélték, {572.} hogy milyen sorrendben fogják szedni. Az ilyen társas munkát összesegítésnek, segíccségnek nevezték. Napszámot ilyen helyen annak sem volt szokás adni, akinek magának nem volt szőleje és így nem lehetett visszasegíteni. A szüretelők reggelit, ebédet, vacsorát és egy kosár szőlőt kaptak, illetve azt az edényt rakták tele szőlővel, amit magukkal hoztak a szedéshez. Ezenkívül a nap folyamán mindenki annyi szőlőt ehetett, amennyi jólesett. Árubor termelésére berendezkedett borvidékeinken (Gyöngyös, Eger, Tokaj-Hegyalja, Buda, Sopron) már a 17–19. század folyamán is általános volt a szüreti bérmunka alkalmazása. A földesúri majorsági szőlők termését többnyire robotban szüretelték a jobbágyok.

127. ábra. A mustnyerés eszközei:

127. ábra. A mustnyerés eszközei: a) maszító vagy csomoszló (általános forma); b–c) csöbör és törője, Kecel (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.); d) taposózsák, Kecskemét (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.); e) mustszűrő kas, Kecskemét (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.); f–g) taposókád és félmetszés, Fony (Abaúj-Torna vm.); h) lyukacsos fenekű taposókád, Eger (Heves vm.); i) szőlődaráló (általános forma)
128. ábra. Puttonyformák:

128. ábra. Puttonyformák: a) budai; b) zalai; c) hegyaljai; d) egri; e) gyöngyösi
A filoxéravész előtti szőlők – néhány úri birtokot kivéve – igen vegyes fajtákból álltak. A fajtatiszta ültetvények csak a 19. század végétől szaporodtak borvidékeinken. A paraszti szőlőkben azonban még sokáig általános gyakorlat volt, hogy valamennyi szőlőfajtát egybe szüretelték. Azt tartották, hogy annál jobb lesz a bor, minél több fajta van benne. Ezzel szemben árutermelő borvidékeinken már a 17. századtól külön szedték a fehér és kék (vörös színt adó) szőlőfajtákat, Tokaj-Hegyalján pedig az aszúkészítés nélkülözhetetlen alapanyagát, a teppedt szőlőszemet is. Ugyanebben {573.} az időben paraszti borvidékeinken – minden földesúri tilalom ellenére – szokásban volt előszüret vagy kisszüret tartása. Ez azonban nem a modern, többlépcsős szüretelést jelentette, hanem azt, hogy a gazdák a korán érő fajtákból összeszedtek néhány csebernyit és egy kis újbort készítettek belőle a két–három hét múlva esedékes nagyszüretre.

A szedők (általában lányok, asszonyok és nagyobb gyermekek), puttonyosok, csöbrösök, taposók a szüret kitűzött napjának reggelén a szőlősgazda házánál gyülekeztek. Ha messze volt a szőlőhegy, akkor kocsin vagy szekéren szállította ki őket a gazda. Ha közel volt, akkor gyalog mentek, s csak a szüreti edényeket vitték kocsival. A 19–20. században görbekéssel, kis kacorral, sok helyen azonban bicskával vagy kis konyhakéssel metszették el a fürt szárát. A leszedett szőlőfejeket, gerezdeket a szedőedényben gyűjtötték össze. Ez utóbbi a 19. század végéig az ország északi és keleti borvidékein dongás faedény (veder, fertály, sajtár, rocska) volt. A Dunántúl túlnyomó részén egy darab fából vájt kis kerek vagy ovális fateknőt, melencét, az Alföldön pedig egyfülű vesszőkosarat, szedőkosarat, kaskát használtak erre a célra. Ahol aszú szőlőt is szüreteltek, ott még egy kisebb edényt is vittek magukkal a szedők. A fürt levágása után mindjárt kiválogatták az aszú szemeket.

A leszedett szőlőt az ország egyes vidékein puttonyban, puttonban, más vidékeken pedig csöbörben gyűjtötték össze. A 19. század derekáig a kétfajta edény használata úgy oszlott meg, hogy az északkeleti vidékeken (Heves, Gömör, Borsod, Abaúj és Zemplén megyék területén), Ruszt, Sopron és Pozsony vidékén, valamint az erdélyi szászoknál puttonyt használtak. Ezzel szemben a Dunántúl nagyobbik részén, sőt Felső-Magyarország egy részén is (például Zobor-vidék), az Alföldön és Erdély többi borvidékén, valamint a bihari és aradi borvidékeken mindenütt csöbörben hordták a szőlőt. A 19. század közepétől a puttony oly erőteljes

térhódítása figyelhető meg, hogy az első világháború időszakára már szinte mindenütt kiszorította a csöbröt a használatból.

A puttonynak méretben, formában, a háton viselésre szolgáló heveder felerősítése módjában tájilag eltérő típusai alakultak ki. Különösen jellemző eltéréseket mutattak a soproni, budai, gyöngyösi és az egri puttonyok (Vincze I. 1960c: 11). Az észak-magyarországi borvidékeken a puttonyos a hátára vett puttonnyal végigjárta a szőlősorokat, s a szedők felöntötték a szőlőt szedőedényeikből a puttonba. A puttony kiemelkedő nyakdeszkája a puttonyos hátához simult, ami megakadályozta, hogy a meglódított szedőedényből a puttonyos hátára, nyakába szóródjon a szőlő. Buda környékén és általában a Dunántúlon a puttonyt a pásztafejnél a földre helyezték, s a szedők itt öntötték bele a szőlőt. A vörösborkészítés elveinek megfelelően időnként lemuszkolták, csomoszolták, vagyis összetörték a benne lévő szőlőt. A puttonyos csak akkor vette a hátára a puttonyt, amikor az megtelt.

A csöbör dongákból összeállított, abroncsokkal összefogott faedény volt. Fenéklapja kerek, oldala felfelé szűkülő, űrtartalma mintegy 50 liter. Két lyukas füle, vagyis fogója volt, ami nem egyéb, mint két, egymással szemközti, a többinél hosszabb donga. A csöbröt mindig két ember vitte vállon. A csöbörhordásnak háromféle technikai megoldását ismerjük hazánk területéről (Paládi-Kovács A. 1981a). A legegyszerűbb megoldásnál egy rudat dugtak keresztül a csöbör két fülén és a rúd két végét egy-egy ember a vállára vette. Másik módja volt, hogy a csöbör két fülén egy vékonyabb {574.} rövid rudat dugtak keresztül. Ennek a közepére rövid láncot erősítettek, amivel a vastag, hengeres csöbörrúdhoz csatlakozott. A harmadik megoldási módnál a csöbör fülén átdugott rúd két végére egy-egy csöbörrudat illesztettek. Ezáltal a teher a csöbörhordó emberek mindkét vállára egyformán nehezedett. A csöbörhöz egy bunkós végű fa, a muszkoló (Balatonfüred), csomiszoló, csumiszoló (Délkelet-Dunántúl, Alföld) tartozott. A szüret alkalmával két csöbörhordó ember járta a sorokat. Valahányszor a szedők szőlőt akartak önteni bele, a csöbröt letették a borozda végéhez. Egyúttal mindig le is törték, vagyis lecsomiszlózták, lemuszkolták a szőlőt. Amikor a csöbör megtelt, a csöbörhordók elvitték és a szüretelő kádba ürítették a tartalmát.

A szőlőfeldolgozás, vagyis a must, illetőleg a bor elszűrésének színtere a történeti Magyarország területén a 18–19. század folyamán jellegzetes nagytáji eltéréseket mutatott (Vincze 1960c: 4–7; MNL V. 134–136). Vas, Veszprém, Zala megye, valamint Somogy megye nyugati részén, ahol majd minden szőlőparcellához présházpince is tartozott, a cseberhordók egyenesen oda vitték a teli csebreket, s a szőlőfeldolgozás egész menete a présházban történt. A ruszt–sopron–pozsonyi borvidéken és Budán a présházak és a pincék a lakóházakkal egybeépültek. Itt a puttonyosok által összegyűjtött szőlőt lajtokban, kádakban kocsin, szekéren szállították a városi lakóházakhoz, s ott zajlott le a borkészítés (Limbacher F.–Posch K. 1913). Végül Észak- és Kelet-Magyarországon, valamint az Alföldön, ahol a paraszti szőlőkben sehol sem voltak bortároló

építmények, a lé elszűrése a szőlőhegyen, a szabad ég alatt történt. Erre a célra az egyes szőlőparcellák között kisebb-nagyobb gyepes térségeket, szüretelő helyeket használták. Szüretkor szekéren, kocsin kihozták a szüreti edényeket (kádakat, fönnállókat, hordókat, dézsákat, fertályokat, mericskéket), sőt a Duna–Tisza közén a kerekes sutúkat is. A munka végeztével külön szállították el a kitaposott vagy kigázolt mustot és külön a törkölyt. A 18–19. század folyamán vörösbort termelő vidékeken (Kelet- és Dél-Dunántúl, Eger környéke és egyes alföldi pontok) a csöbörben letört szőlőt egyenesen a kocsin álló szedőkádba, szedőhordóba, fönnállóba öntötték és a csoportosan elhelyezkedő pincékhez (például Dunaföldvár, Paks, Szekszárd, Ócsa, Nemesnádudvar, Hajós stb.) vagy a lakóházakhoz szállították, ahol megfelelő ideig erjesztették szűretlen állapotban. (A szüretre lásd még: Mártonffy K. 1854; Vahot I. 1854; Vajkai A. 1938b; Bauer, M. 1954; Börcsök V. 1974; Égető M. 1983b, 1984; Fajcsák A. 1990; Balassa I. 1991b; Csoma Zs. 1994–95.)

Borkészítés

A történeti-néprajzi kutatások feltételezik, hogy hazánk területén a középkor folyamán kizárólag vagy legalábbis túlnyomórészt fehérbort készítettek (Belényesy M. 1955b: 20; Andrásfalvy B. 1957: 56–58). A vörösborról csak igen későn, a 16. században esik szó az írásos forrásokban. Az egykorú tudósításokból az is kiderül, hogy ekkortájt még jóval kevesebbet termesztettek kék szőlőből, mint fehérből. A 17–18. század folyamán a vörösbor javára változott a helyzet. Nagy múltú, híres borokat termő borvidékeink egy része változatlanul megmaradt a fehérborok előállítása mellett. Mások viszont, történelmi jelentőségűek (például Baranya, Somogy, Buda {577.} és Gyöngyös vidéke) és újabban fellendültek (például az Alföld) részben vagy egészben áttértek a vörösbor készítésére. A 19. század elejétől a vörösbor ismét kezdett háttérbe szorulni. Helyét a félvörös, siller, kártélyos vagy pirkanyós borok foglalták el (Keleti K. 1875: 134–135; Andrásfalvy B. 1957: 50–56). A 19–20. század fordulójától a piaci kereslet egyre inkább a határozott színre (vagy vörös, vagy fehér) törekvést kívánta meg a termelőktől. A jó minőségű, piacképes vörösbor előállítása azonban sokkal több tényező függvénye, mint a hasonló minőségi szintű fehérboré. Ennek eredményeként a 19. század végétől ismét a fehérborok termelése került túlsúlyba – legalábbis ami az árubort illeti. A minőségi vörösborok előállítása pedig – kevés kivételtől eltekintve – a 19. század második felétől mindinkább kereskedők és úri birtokosok pincészeteibe szorult vissza. A paraszti bortermelők saját fogyasztásra {578.} előállított bora azonban – a szőlősgazdák lassabban változó ízlésének megfelelően – azokon a tájakon, ahol a 18. század folyamán a vörösbor termelése volt az uralkodó, „a bor” továbbra is a vörös vagy félvörös maradt szinte napjainkig.

129. ábra. Bálványos prések:

{575.} 129. ábra. Bálványos prések: a) gúzsos prés: 1. főfa, 2. patkányfutó, 3. présmelence, 4. mustkifolyó, 5. szárfa, 6. röntfa vagy rigó, 7. préstuskó, 8. orsó vagy préshajtó bot, 9. durung, 10. papok, 11. gúzzsal körültekert törköly, 12. asztal, 13. vezsnyek vagy orsó tok, 14. kóbolgó

szeg Cserföld (Zala vm.); b) melencés prés: 1. fölsőbábán, 2. alsóbábán, 3. présmelence, 4. rokkaláb, 5. orsu, 6. hajtókar, 7. garatfészek, 8. garat vagy katruc, 9. pap, 10. kaloda, 11. ék, 12. szürükosár, 13. csatorna, 14. lezsnek, Szomoróc (Vas vm.)
130. ábra. Erdélyi prések:

{576.} 130. ábra. Erdélyi prések: a) medveprés: 1. medve, 2. köldök, 3. sróf, 4. orsó, 5. hajtórúd, 6. járom, 7. pap, 8. kas, 9. fák, 10. hátsó medve, 11. sajtókő, 12. kötés, 13–14. talp, Nagyenyed vidéke (Alsó-Fehér vm.); b) ékekkel működő prés, Váralmás (Kolozs vm.)
131. ábra. Középorsós prések vagy sajtók:

131. ábra. Középorsós prések vagy sajtók: a) alulhajtós sajtó, Soltvadkert (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.); b) felülhajtós sajtó, Borsodgeszt (Borsod vm.); c) középorsós, felülhajtós, kerekes sajtó, Kecskemét (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.); d) állóorsós, kerekes sajtó, Kiskunhalas (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.)
A fehérbor készítése

Fehérbort általában fehér és esetleg kevés festőanyagot tartalmazó vörös (piros) szőlőfajtákból taposással és sajtolással, egyes vidékeken pedig csak sajtolással nyertek. Színe a benne lévő fehér fajtáktól függően a halvány zöldessárgától a sötét aranysárgáig változó volt. A szőlőt zúzatlan állapotban, parázson vitték a feldolgozás helyszínére, és a szedőkádba öntötték. A kád valamennyi fehérbort termelő borvidékünkön kerek fenekű, felfelé kissé bővülő, abroncsokkal összefogott, dongás kádáredény volt. A munka a szőlőfürtök összezúzásával, csömöszölésével, muszkolásával, dürückülésével kezdődött. Erre a célra borvidékeink többségén kb. egy méter hosszú, 3–5 csonkolt ágban végződő cseresznye- vagy szilvafahusángot használtak. A nyugat-magyarországi városi-polgári szőlőgazdaságokban nyeles zúzóbunkókkal törték össze a fürtöket. Ha a kádban már elég sok letört szőlő volt, vesszőből font szűrőkast nyomtak bele. A vesszőfonáson át beszüremkedett a lé. A héj és a csuma, csuta azonban kívülmaradt. Így a kasból mericskével, finakkal, cserpákkal kimeregették a színlét, és mindjárt hordókba töltögették. A mustnak a hordókba töltésére a tődeklő, tőtike, lihu szolgált, mely régebbi formájában egy darab fából kifaragott, teknőszerű eszköz volt. A fenéken lévő lyukba rézcsövet erősítettek. A 19. század második felében egyre általánosabb lett borvidékeinken a kádárok által készített, dongákból összeállított, abroncsokkal összefogott, hosszúkás vagy ritkábban kerek alaprajzú hordótölcsér. Amikor a kasból már nem tudtak több lét kimerni, akkor kitaposták, kitiporták, kinyomták, kigázóták vagy kipréselték a törkölyt. A bornyomó kád két-három hektoliteres edény volt, fenekén egy kifolyólyukkal. Ha szabad téren, szőlőben vagy udvaron folyt a borkészítés, akkor a taposókádat az előbbi mellé állították. A fenekén lévő lyuk alá egy kisebb edényt (dézsa, bocskás, félmetszés stb.) helyeztek a lé felfogására. Ez úgy történt, hogy a taposókádat a földre tették, s alatta kisebb gödröt vájtak, amibe a mustfogó edényt helyezték. Másik mód volt az, hogy a taposókád került magasabbra, például tiprószékre (Dunántúl), lugzólábra (Duna–Tisza köze), szekér felhércére (Hajdúság, Szabolcs vm.)

s alája a lé felfogására szolgáló edény. Ha borházban, présházban készítették a mustot, akkor a taposókád ászokfán vagy taposóvánkoson állt. Azokon a vidékeken, ahol az elmúlt kétszáz év folyamán kevés sajtó volt, s a taposás fő célja a lé kiszorítása volt, ott ritka szövésű bornyomó zsákba, taposózsákba, borzsákba töltötték a megtört szőlőt. A zsák oldalán hasíték volt, hogy a rocskát, cserpákot vagy egyéb edényt, amivel az összezúzott szőlőt beletöltötték, könnyebben befogja. A zsákot körülbelül egyharmad részéig töltötték meg. A taposó személy – erős, munkabíró férfi, többnyire napszámos – összefogta a zsák száját, s kétoldalra meggázolta, majd összecsavarta a zsák száját és addig táncót rajta, amíg lé jött belőle. A taposókádból kifolyó lét mericskével, cserpákkal hordókba töltögették. A megmaradt törkőt vagy malátát (Erdély) a zsákból a törkős dézsába vagy törkős hordóba ürítették. A taposás igen nehéz munka volt, ezért a szüreti napszámosok {579.} közül mindig a taposók bére volt a legmagasabb. Általában mezítláb, tiszta lábbal tapostak, de ahol igen kései szüreteket tartottak (például Tokaj-Hegyalján és a borsodi Hegyközben), ott nem ritkán csizmát is húztak e munkához.

A zsákban taposás mellett – azokon a vidékeken, ahol a tiprás után még préseltek is – a taposásnak egy feltehetően régebbi, mondhatnánk eredeti formája maradt fenn: a kádban összegyűjtött szőlőt, zsák alkalmazása nélkül, egy vagy több (két–három) ember mezítláb megtaposta a szüretelőkádban. Azokon a nyugat-dunántúli területeken pedig, ahol melencés prést (a főfás-guzsos prés egyik fajtája) használtak, ott a prés melencéjében tiportak.

A 19. század végéig hazánkban a szőlő sajtolására, sutulására, préselésére kizárólag fából készült szerkezeteket használtak. A borsajtóknak három alaptípusát különítette el a kutatás (Vincze I. 1958a):

1. Az egykarú emelő elve alapján gerendával és csavarral működő bálványos prés vagy régős prés (Baumpress). Tájnyelvi alakjai: prős, pörös, peres. Lényeges szerkezeti eleme volt a 3–5 méter hosszúságú, vízszintesen elhelyezkedő gerenda (főfa, bálvány). Ennek egyik végét rögzítették, a másikon többnyire beleerősített, súllyal terhelt orsó volt, melynek segítségével szabályozták a nyomóerőt. Az összezúzott szőlő a gerenda alatt elhelyezkedő melencében, présaljban lévő garatban vagy törkölyös ládában volt. Ennek tetejére deszkalapot (asztal) helyeztek, amire a papnak nevezett rövid, vastag gerendák kerültek. A nagygerenda nyomása a papra nehezedett, s ezáltal sajtolódott ki a törkölyládában lévő szőlő leve. A Nyugat-Dunántúlon még a 20. század első felében is alkalmazták ennek a préstípusnak egy igen archaikus (közvet-len ókori gyökerekre visszavezethető) változatát, a gúzsos prést. Ez abban különbözött az előbbiektől, hogy a sajtolandó zúzott szőlőt nem ládába helyezték, hanem a melence közepén felhalmozva egy széles, erős iszalagfonattal szorították össze. Tekintettel a bálványos prések nagy méretére, a présház is hozzájuk igazodott. Egyes adatok szerint a Nyugat-Dunántúlon gyakran a már meglévő prés fölé építették a présházat, vagyis hajlékot. A bálványos prések különböző változatainak (guzsos,

garatos, kősúlyos, láncos és medveprés) a Kárpát-medencében két fő elterjedési területe volt. Az egyik a Nyugat-Dunántúl: Sopron környéke, Vas, Veszprém és Zala megyék területe, a másik Erdély: a két Küküllő mente, Szászföld, Szilágyság. Szórványosan közbülső területeken is előfordult, például Somogyban, Tolnában, Fejér megyében, Borsodban és Abaújban, főként a városokban. A budai és óbudai nagy kősúlyos préseket, a város terjeszkedése nyomán megszűnő szőlők birtokosai, a Buda-vidéki falvak (például Budaörs, Etyek) szőlősgazdái vették meg (Andrásfalvy B. 1957: 66).

2. A szőlőprések másik fő típusa a csavar elve alapján működő középorsós sajtó volt. Táji elnevezése: sató (Baranya, Somogy és Veszprém megyék területén), satu (a Balaton mellékén és a Duna mellékén), sotó (Palócföld, Gömör m.), sotu (Alföld, Sopron és Vác vidéke), sutu (Baranya megye, Duna–Tisza köze, Csongrád megye és Udvarhelyszék) volt. A középorsós prések vázát hasábforma talpba ácsolt, két függőleges oldalgerenda képezte, amelyeket fent egy vastag kötőgerenda, bálvány kapcsolt össze. Ebbe illeszkedett az orsó vagy csavar, amit a csavarfejen keresztüldugott rúd segítségével lehetett följebb-lejjebb csavarni. A talpon helyezkedett el a lécekből összeállított, négyszegletes kosár, amibe a sajtolandó szőlőt helyezték. A tetejére tett {580.} papra nehezedett a csavar szorítóereje. A kötőgerenda, amiben a csavar fel-le járt, átfordítható volt, hogy a törköly ki- és berakásakor a csavarfej ne akadályozza a munkát. E típus kétorsós változatait főként Tolnában és Baranyában használták, de szórványosan másutt is előfordultak (például Eger). Későbbi fejlődés eredményének tekinthetők a középorsós sajtók úgynevezett felülhajtós változatai. A konstrukció lényege, hogy a hajtókar a csavarnak a keresztgerenda fölé kinyúló végébe illeszkedett, így a sajtót szabad téren elhelyezve, teljes, 360 fokos fordulat végezhető az orsóval, míg az előbbi, úgynevezett alulhajtós változatoknál csak 140–150 fokos fordulat érhető el. Mind a főfás, mind a középorsós sajtók változatai (az utóbbi típus kivételével) helyükön rögzítettek voltak.

3. A harmadik alaptípust az állóorsós sajtók képviselik. Elterjedtebb népi neveik: gyertyás prés, kosos prés. Szerkezetileg azonosak voltak a sajtprésekkel. Leggyakrabban kétorsósak voltak, s az orsók egyúttal a középorsós sajtóknál használt két oldalgerenda szerepét is betöltötték. Ennél a préstípusnál is a fatörzsből faragott, lábakra helyezett talpon állt a lécekből összeállított, négyszegletes kosár. A nyomóerőt a vízszintesen elhelyezett nyomópalló közvetítette, amit egy-egy fából, utóbb vasból készült csavarhajtó kar segítségével szorítottak egyre lejjebb. Elterjedési területe az eddigi kutatások alapján meglehetősen szűk volt. Eddig Somogyból és Tolnából régebbi, a Duna–Tisza közéről pedig szórványosan néhány újabb változata ismert (Vincze I. 1958a: 18–23; Fejér G. 1987). Újabb alakulása mellett szól, hogy az ismert változatok mind könnyen kezelhető és hordozható szerkezetek. Eredetére vonatkozólag csak feltevések vannak. Magyarországon kívül csupán Itáliából és Svájc területéről ismerünk párhuzamokat.

Az emelőgerenda és a csavar kombinációjával működő sajtoló erőgépet, melynek kései utódai a mi bálványos préseink is, feltehetően a görögök találták fel, a rómaiak átvették, tökéletesítették és széles körben elterjesztették (Bassermann-Jordan, F. 1923: I. 236–361). A kutatás eddigi álláspontja szerint nyugat-dunántúli elterjedtsége a vidék római eredetű borkultúrájának öröksége és egyben bizonyítéka is (Vincze I. 1958a). Európában a magyar nyelvterület határain kívül nyugat felé és a Földközi-tenger vidékén mindenütt megtalálható volt az elmúlt évszázadok során. Kelet felé nem ismerjük elterjedési területét (Vincze I. 1975).

A középorsós sajtók megjelenése Nyugat-Európában a 16–17. századra tehető. Valószínűleg onnan terjedt kelet felé. Hazánkban az első datált darabok a 18. századból ismeretesek, főként úri és polgári használatban. A középorsós sajtók a 18. század végétől Pozsony és Nyitra vidékén, Észak-Magyarországon, a Dunántúlon, Tolna és Baranya megyékben nagy számban; szórványosan pedig valamennyi bortermő vidékünkön előfordultak.

A mennyiségi termelés előtérbe kerülésével a 19. század folyamán, különösen annak utolsó harmadában egyre jobban megnövekedett az igény a prések iránt. A gyári szőlőprések elterjedése előtti időben falusi bognárok, ügyes kezű fúró-faragó emberek is készítettek – a régi középorsós sajtók mintájára, de már vas alkatrészekkel – sajtókat. A súlyos tölgyfatalapzat helyett négy lábra állították és teljes egészében kisebbé és könnyebbé tették. A kifolyó must felfogására vékonyabb lécekből készült láda szolgált. Az orsók eleinte még ezeknél is fából voltak, az 1890-es években azonban megjelentek a vasorsók, majd a gyári prések mintájára a törkölytartó ládát is {581.} henger alakú kosár váltotta fel. Az alkatrészeket faékek helyett vascsavarok és pántok fogták össze.

Az alföldi homokterületeken, főként a Duna–Tisza közén terjedt a könnyen mozgatható szőlőpréseknek egy továbbfejlesztett, helyi igényekhez alkalmazott változata volt a kerekes sutu. Feltehetően a jól jövedelmező bérpréselés hatására fejlesztették ki ezt a változatot. Szegényebb emberek, akik valami módon szert tudtak tenni egy-egy kerekes sutura, házról házra járva tizedrészért préselték a szőlősgazdák törkölyét (Vincze I. 1958a: 20–21; Égető M. 1983b: 205, 209).

Szőlőkultúránk táji-történeti típusterületeinek felvázolása során a néprajzi kutatás a borkészítés szempontjából préses és préstelen területre különítette el az ország területét. Préses területnek tekintette Vas, Zala, Veszprém és Nyugat-Somogy vidékét, valamint „a beköltöző német telepesek által továbbfejlesztett városi-polgári szőlőterületeket”, vagyis Sopron, Pozsony, Buda stb. vidékét (Vincze I. 1958a: 21). Az ország többi részét, eltekintve a világi és egyházi nagybirtokoktól, az eredendően préstelen területek közé sorolta, ahol a paraszti szőlőgazdaságokban a 18. század végétől kezdtek terjedni a középorsós sajtók régebbi típusai, részben uradalmi, részben német telepes lakosok közvetítésével (Vincze I. 1958a: 18–21). Az újabb kutatások alapján úgy tetszik, hogy a prések

alkalmazása jelentős mértékben függött a paraszti vagy mezővárosi üzem nagyságától vagy felszereltségétől is (Égető M. 1993a: 157–158).

A vörösbor készítése

A hazai vörösborkultúra történeti hátterére a fentiekben már több alkalommal utaltunk, ezért itt most csupán a készítés technológiája kerül sorra. A vörösbor egyes kék szőlőfajták héjában található és erjesztés útján kioldódó festékanyagtól nyeri színét. Hazánkban a vörösbor jellegzetes szőlőfajtája a kadarka volt, mely Sopron környéke kivételével, úgy tetszik, valamennyi jeles, vörösbort termő vidékünkön (Buda, Eger, Szekszárd, Villány) a borkészítésnek szinte egyedüli alapanyagát szolgáltatta.

A vörösbornak szánt szőlőt már a csöbörben letörték. A megtelt csöbröt a csöbör-hordók a szüretes kocsin álló kádba, fönnállóba, félfenekes hordóba, kancahordóba öntötték. A kocsin egy ember állt, aki minden csöbör felöntésekor újra meg újra megcsomiszlózta, lemuszkolta a hordó tartalmát. Ennek a zúzott szőlőnek (melyben együtt van a lé, mag, héj és csuta) sajátos, csak a vörösbort készítő vidékeken elterjedt neve: csemege, csömöge. Ha a fönnálló megtelt, a pincéhez, vagy ennek híjával levő helyeken a lakóházhoz szállították, itt a csömögemerővel vagy körmössel (szőlő-szedő villa) a fertályba szedték és átöntögették a szőlőzúzalékot a taposó kádba. Lédúsabb részét finakkal merigették ki.

Vörösborkészítésnél a taposás a következőképpen történt: a nagykád száján két rövid gerendát fektettek keresztül, erre helyezték a taposókádat. A nagykád a vörösborkészítésben jellegzetesen balkáni hatásokat mutató helyeken (Budától dél felé egészen Baranyáig) kerek fenekű, dongás, abroncsokkal összefogott kádáredény volt. A fehérbort készítő vidékeken használatos formákkal ellentétben fenekének {582.} átmérője szélesebb volt, mint a száj átmérője, vagyis felfelé szűkülő forma volt. Neve általánosan: kaca, káci volt. A taposókád kisebb, 1 hl körüli űrtartalmú kád volt. Fenéklapja lyukacsos, közepén négyszegletes nyílás, amit egy fogóval ellátott deszkalappal lehetett nyitni-csukni. Ebben a kádban zsák nélkül tiporták a szőlőt. A lé – a héj és mag kíséretében – a lyukakon keresztül a káciba folyt. Amikor már jól meggázolták a csömögét, a beerősített nyél segítségével felemelték a fenékzáró lapot és az egészet belekotorták a káciba. A bort két-három hétig forratták a törkőn. Erjedés közben a törköly a felszínre jött, ezért minden reggel és este meg kellett locsolgatni a lével, időnként lenyomkodni, nehogy megsavanyodjon. Amikor az erjedés megállt, készen volt a bor. A kád száját lefedték egy kerek deszkalappal, sárral lesimították, légmentesen letapasztották. A törkősbort nem fejtették le, hanem törkölyéről fogyasztották. A káci alsó részén volt a csap. Ha inni akartak a borból, innen eresztették le a szükséges mennyiséget. Ez a vörösbor erős ízű, sűrű, vastag ital volt, ezért is nevezték gyakran bikavérnek. Tréfásan kadarkaolajnak is mondták. A hosszú erjesztési idő alatt nagy mennyiségű tannin (csersav) került bele, ami konzerválta, így az ilyen bor eltartásához nem volt szükség pincére.

A 19. század elején az európai borízlésben bizonyos változás következett be. A nehéz, sűrű, fanyar ízű vörösborok helyett nagyobb keletje lett a vékonyabb italú, könnyed asztali boroknak. Ennek megfelelően vörösbort termelő vidékeinken egyre csökkentették a törkölyön erjesztés időtartamát. Az eladásra szánt bort hamar lefejtették és a fehérborhoz hasonlóan hordókba szűrték. Csekély szőlővel rendelkező, önellátó bortermelők azonban gyakran még századunk elején is törkölyéről itták meg borukat. A törkölyön tartás időtartamának lecsökkentésével azonban nemcsak fanyarságától és sűrűségétől szabadult meg a vörösbor, hanem színéből is veszített. Ezért a fogyasztók egy része által továbbra is igényelt sötétvörös színt a múlt század első harmadától gyakran a földi bodza, csete (Sambucus ebulus) összezúzott bogyóinak a csömögébe való keverésével nyerték. A 19. század második felétől már inkább festőszőlőt (izabella, otelló) alkalmaztak erre a célra. A vörösbor készítésének és tárolásának a fentiekben leírt „tiszta” formáját századunkban már csak a Balkán-fél-szigeten, elsősorban Bulgáriában és Albániában alkalmazták (Andrásfalvy B.–Rokk, Z. 1962; Peneva-Sabeva, L. 1971).

Az ország jelentős területét érintő és a néprajzi irodalomban balkáni eredetű vörösborkultúraként számon tartott borkészítési technológia mellett külön kell szólni a Fertő-melléki (Sopron) vörösbor készítéséről. Fő szőlőfajtája a kékfrankos, melynek sokkal nagyobb a festékanyag-tartalma, mint a kadarkáé. A puttonyokban megtört szőlőt a szüreteskocsin álló lajtba (szállító hordó), vagy kisebb gazdaságok esetén kádba öntötték. A lezúzott szőlőt, a cefrét a városbeli háznál lévő pincéhez szállították. A lajtból vályúk (Schusskar, Rinne) segítségével csúsztatták le a pinceablakon át a kádba. Néhány napos erjesztés után (az időjárástól függően 2–4 nap) préselték, s a bort hordókba töltögették (Limbacher F.–Posch K. 1913; Bauer, M. 1954). E borkészítési technológia történeti hátterével eddig keveset foglalkozott a hazai néprajzi irodalom. Valószínűnek látszik, hogy nyugat felől érkezett és a Rajna-vidékivel rokon (Andrásfalvy B. 1957: 54; Weinhold, R. 1965: 170–171).

{583.} Borfajták
Azok az elbeszélő források, amelyek a középkorban és a későbbi századok folyamán Magyarország borbőségéről írtak, szinte kivétel nélkül megemlékeztek arról is, hogy milyen bámulatosan változatosak, sokfélék ezek a borok. E megállapítások azonban kivétel nélkül fehérborainkra vonatkoztak, melyeknek íze, színe, zamata annyiféle volt, ahány a borvidék, sőt, még annál is több, mert sokszor még egyazon borvidéken belül is jelentős eltérések voltak a különböző hegyek termése között. Ennek oka az, hogy a filoxéravész előtt fehérborokat termelő vidékek talaja, éghajlata, uralkodó szőlőfajtái, a szőlő művelési technikája és a borkészítés technológiája vidékenként más és más volt. Ezzel szemben a vörösborok túlnyomó többsége azonos szőlőfajtákból, azonos borkészítési technológiával készült, ezért az egri, budai vagy szekszárdi vörösborok alig-alig különböztek egymástól. A két alapvető borkészítési technológia (fehérbor – vörösbor) mellett borvidékeink egy részén régtől fogva

gyakorlatban voltak bizonyos speciális eljárások is, melyeknek segítségével különleges borokat is készítettek.

Az aszú és a szamorodni

Az aszúbor megkülönböztetésére és készítésére irányuló törekvés hazánkban és Európa-szerte is a 16. századtól kísérhető nyomon. A megtöppedt és nemes rothadást kapott szőlőszemek aszúszőlő elnevezését 1560 táján jegyezték fel először magyarul. Hazánkban aszúsodásra leginkább az a régi közép-dunai szőlőfajta hajlamos, melyet Északkelet-Magyarországon furmintnak neveznek, de különféle nevek alatt (például szigeti, kéknyelű, moszler) előfordul Stájerországtól Erdélyig, Tokaj-Hegy-aljától Szlavóniáig (Németh M. 1967: 139–140).

A lédús és aszúszemek különválasztása nélkül készült bort Tokaj-Hegyalján szamorodninak nevezik, amely a 17–18. században a lengyelek kedvelt itala volt. Nagy valószínűséggel tőlük származik elnevezése is. A különválogatott aszúszemekből aszútésztát tapostak. Kicsepegő leve az eszencia, melynek cukortartalma 50–60 százalék körül van és illóolajokban igen gazdag. Régente orvosságnak és gyengébb borok feljavítására használatos szirupként is őrizték. Az aszútésztára töltött színmustból erjedt az aszúbor. Aszerint, hogy hány puttony aszúszemet használtak egy gönci hordó borhoz, a kész aszúbort két-, három-, négy-, öt-, sőt hatputtonyosnak nevezték. Néhány napi forrás után szűrik le és hordóra töltik. A visszamaradó törkölyre, sőt az aszúbor seprőjére is szoktak gyengébb bort tölteni, mely áterjedése után kellemes zamatú lesz. E borfajtákat fordításnak, illetőleg máslásnak nevezik.

Aszúbort elsősorban nagyobb mezővárosi és földesúri gazdaságokban készítettek. A jobbágyok akár önként, akár kényszerből, de a földesuraknak adták el jó pénzen a kiválogatott aszúszemeket, a megmaradt szőlőből pedig közönséges bort, úgynevezett ordináriumot szűrtek (részletesen lásd Balassa I. 1991b: 459–522). Tokaj-Hegy-alján kívül Bereg, Borsod, Abaúj és Zemplén megye más bortermő hegyein, továbbá Nyugat-Magyarországon is készítettek aszút (Prickler, H. 1965; Csoma Zs. 1986c).

Ma már kevéssé tudott, hogy a fehér aszúhoz hasonlóan készült régebben vörös {584.} aszú is, például Szentendrén, a ménesi borvidéken és a Szerémségben. A kadarka fürtjei déli fekvésű hegyoldalainkon jól aszúsodnak. A tőkén megtöppedt, illetve szalmán megaszalt kadarkaszemeket csak februárban zúzták össze, s ekkor már természetesen nem mustot, hanem bort töltöttek az aszúpépre. Mivel eszenciát sem szűrtek le róla, az áterjedés után nyert vörös aszú sokkal magasabb szesztartalmú volt, mint a tokaji fehér aszú.

Az ürmösbor

Fűszeres borokat mind Európában, mind hazánkban igen régtől fogva készítenek. Mint azt az ital neve is mutatja, az ízesítésre használt

alapvető fűszer az ürömfű volt, mégpedig a magvas fehér üröm. Emellett azonban számos más fűszerszámot is alkalmaztak, például fahéjat, izsópot, mustármagot, kálmosgyökeret, tormát, szegfűborsot, szegfűszeget, citrom- és narancshéjat stb. A fűszereket vagy az erjedésnek induló musthoz adagolták, vagy a már kész borba helyezték bizonyos időre. Az ürmös vagy irmes készítésének általános, régi módja volt, hogy a fűszerkeveréket kis vászonzacskóba kötve, a már kiforrott borba helyezték, pontosabban: egy zsinegen a hordó száján át belelógatták, s a hordót szorosan ledugaszolták. Bizonyos idő elteltével, miután az íz- és illatanyagok kioldódtak, a füveszacskót kivették, s kész volt az ürmös. A jól bevált fűszerkeverékek receptjét a készítők, más konyhatitkokhoz hasonlóan, féltékenyen őrizték.

Az ürmösbor készítésének másik alaptípusát hazánkban az úgynevezett rácürmös képviselte. Ennél az eljárásnál egy megfelelő nagyságú hordót félig raktak szép érett kadarkafürtökkel, majd az egészet felöntötték friss, édes musttal. Az így elkészített szőlőágyon vagy ürmöságyon néhány hét alatt kiforrt a vörös színű illatos, zamatos ürmösbor. Az ürmöst sohasem fejtették le másik hordóba, hanem az ürmöságyról fogyasztották. A kivett mennyiséget azonban feltétlenül utána kellett tölteni, másképpen megromlott volna az ürmöságy. Az Érmelléken mindig borral töltötték fel a hordót, így az egyszer jól elkészített és gondosan kezelt ürmöságy akár nyolc-tíz évig is eltarthatott, és kitűnő itallal szolgált. Másutt viszont, például Szekszárd környékén, az elfogyasztott ürmösbort vízzel pótolták. Mire eljött a nyár, a szőlősbor, ahogy errefelé az ürmöst nevezték, könnyű italú, savanykás kapásborrá vált. A rácürmös készítésének számos változatát ismerjük a különböző borvidékekről. Míg például a Szerémségben venyigével együtt metszették le és helyezték a hordó aljára a fürtöket, addig az Érmelléken letört szőlővel rakták meg az ürmöságyat. Volt, ahol kizárólag fehér ürmöt használtak ízesítésre, másutt viszont mustármagot és néhány szál tormát is tettek a förtök közé. Ez a fajta ürmöskészítés az eddigi kutatások alapján a török hódoltság időszaka alatt terjedt el Magyarországon (Andrásfalvy B. 1957: 67).

Többnyire az ürmösborok között tartják számon az úgynevezett főtt ürmöst is. Ez azonban valójában nem bor, hanem főzéssel kissé besűrített és konzervált, édes, fűszeres must. Ürmösbort – legalábbis az utóbbi száz-százötven évet tekintve – hazánkban csak házi használatra készítettek. Ünnepi asztalra szánt csemege volt ez, de gyógyszerként is számon tartották és széles körben alkalmazták, nemcsak étvágygyerjesztőnek és gyomorerősítőnek, hanem a legkülönfélébb betegségek gyógyítására is.

{585.} Kapásbor

Az elmúlt 2–3 évszázadban sokfelé szokás volt, hogy az egyszer már kisajtolt vagy kitaposott törkölyre vizet öntöttek, jól összekeverték, majd néhány napig erjedni hagyták. Ezután ismét kipréselték. Az így nyert bor – a szőlőhéjból, magból és kocsányból kioldott festékanyag, illetve csersavtartalom következtében – pirosas színű és fanyar ízű volt. Minősége nagymértékben függött attól, hogy mennyire volt lédús a

felhasznált törköly és hogy több vagy kevesebb vizet töltöttek-e rá. Alacsony alkoholtartalma és savanykás íze igen alkalmassá tette arra, hogy a nyári nagy melegben dolgozó emberek szomját oltsa. Az efféle italok ősi, még a honfoglalás előtti korból származó magyar neve a csüger, csinger vagy csűgör. A magyar nyelvterület nagyobbik részén ma is ezen a néven ismerik. Egyes vidékeken azonban más nevei is használatosak. Például Északkelet-Magyarországon német eredetű szóval többnyire lőrének nevezik. A Buda-vidéki németek Trunkvájnnak, illetve magyarul ivós bornak mondják. Ismeretes ezen kívül icsar, korkovány és vinos hasonneveken is. Kapásbort szinte minden borvidékünkön készítettek mind a földesúri, mind pedig a paraszti gazdaságokban. Mégis, leginkább a keresett, értékes borokat termelő tájakon volt nagy jelentősége. A 16–17. századi uradalmi inventáriumokból tudható, hogy a földesúri pincékben jelentős tételekben állt a lőre. A szőlőmunkásokat, kapásokat megillető adag mellett ebből kapták borjárandóságukat a majorságok konvenciós cselédei is. Tokaj-Hegyalján az úri pincészetekben a kapásbornak több változatát is készítették, például olaszbor, ráspia (Balassa I. 1991b: 524–525). A parasztgazdaságok a lőrét vagy csígert saját fogyasztásukra készítették, mert a színbort jó áron tudták értékesíteni. Természetesen, amióta boradó és borkereskedelem létezik, azóta létezik borhamisítás is. A vizezésen kívül a leggyakrabban csigerrel szaporították meg a tiszta bort, éppen ezért a földesurak szigorúan tiltották jobbágyaiknak, hogy dézsmaszedés előtt „kötött hordóba” csigert töltsenek vagy csináljanak. Ennek ellenére legtöbb vidékünkön napjainkig szokás volt házi használatra lőrét, csigert készíteni, mely a maga helyén megbecsülésnek örvendő munkásital volt.

Bortárolás

A borok megőrzése, érlelése, raktározása, borvidékeink többségén a szőlőhegyen, kinek-kinek saját szőlejében (Vas, Zala, Veszprém és Somogy megyék területén) vagy annak közelében, csoportosan, esetleg utcasort alkotó pincékben történt. Ezzel szemben a bortermelő szabad királyi városokban (Ruszt, Sopron, Pozsony, Győr, Buda stb.) és mezővárosaink egy részében a borfeldolgozás és -tárolás a városi lakóházzal egybeépített présházban, illetve borpincében történt. A 18–19. század folyamán bortárolásra használt építmények, akár a szőlőhegyeken, akár a lakótelepüléseken vagy azok közelében helyezkedtek el, alapvetően két típust képviseltek: 1. A földfelszínen elhelyezett, vagy csak igen csekély mértékben földbe mélyesztett padozatú, felmenő falú épületekben. Ilyenek a nyugat-dunántúli szőlőbeli vagy hegyi hajlékok és az alföldi boroskamrák. 2. Földfelszín alatti, folyosószerűen kivájt, egyes vidékeken boltozott járatokban, illetve teremszerűen kiképzett helyiségekben. Ilyenek {586.} a lyukpincék (présházzal vagy anélkül) és a lakóház, illetve gazdasági épületek alatt elhelyezett pincék. (A szőlőfeldolgozó és bortároló építmények részletes ismertetését a MN IV. kötetének Építészet c. fejezete tartalmazza.)

132. ábra. Pincegazdasági eszközök:

132. ábra. Pincegazdasági eszközök: a) boroshordó; b–c) hordótölcsérek (általános formák); d–e) finak és fertály, Tiszakécske (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.); f) légely, Nagyenyed vidéke (Alsó-Fehér vm.); g) hordóhajtó csántér (általános forma); h) korcsolya vagy kúcsorja (általános forma)
{587.} Akár felszín feletti, akár felszín alatti épületekben tárolták is a bort, elmondható, hogy a fehérbort termő borvidékeinken a közelmúlt évszázadokban főként hordókat használtak erre a célra. Az a tény, hogy a szó eredeti jelentése ‚borhordó edény' volt (TESz II. 146), arra utal, hogy itt egy szállítóeszköz széles körű földrajzi és funkcionális térhódításával állunk szemben. Bár ez a jelenség összhangban van a nyugat- és közép-európai borvidékeken valamikor a korai középkorban lezajlott változásokkal (Hubschmid, J. 1955; Grün, H. 1968), a folyamat részletei – legalábbis hazai vonatkozásban – teljes mértékben tisztázatlanok. Csupán annyi állapítható meg bizonyosan, hogy a kora újkortól nemcsak a bor szállítására, hanem tárolására és érlelésére is hordókat használtak. A bortárolás korábbi eszközeiről megfelelő adatok híján semmit sem mondhatunk. Egyes feltételezések szerint a víz és bor szállítására használt, kecske-, juh- vagy ökörbőrből készült tömlőnek a bortárolásban is fontos szerepe lehetett, a kérdés azonban ez ideig tisztázatlan (Takáts S. 1961: 74; MNL II. 577). A kelet-délkeleti és nyugati borkultúra Kárpát-medencei találkozásának ténye felvetette azt a gondolatot is, hogy a hordók általánossá válása előtt a Dunától keletre eső országrész borvidékein ismertek lehettek bizonyos archaikus tárolási módok. Egyrészt a Kaukázus vidékéről (Grúzia, Örményország) ismert boros vermekről, másrészt a Balkán-félszigeten és az említett kaukázusi területeken egyaránt használt nagyméretű cserépedényekről (lat. dolium) van itt szó (Vincze I. 1984). A vonatkozó adatok csekély száma és bizonytalansága azonban nem engedi meg, hogy korábbi korszakok bortárolási gyakorlatának maradványaiként értelmezzük azokat.

A balkáni vörösborkultúra elterjedési területén, mint erről már a vörösborkészítés technológiájának ismertetésekor szó esett, a paraszti visszaemlékezésekben fellelhető a kádban, káciban érlelés és tárolás emléke. A kádban érlelt, majd a forrás befejeződése után lefedett és lesározott (a fedőlapot sárral tapasztották körül), vagyis légmentesen lezárt bort felszíni kamrákban tárolták. A balkáni szokásokkal ellentétben Magyarországon a 18–19. század folyamán csak az igen kis mennyiségű, önellátásra szánt bort fogyasztották el a törkölyről, a kád alsó részén elhelyezett csapról engedve le mindig a szükséges mennyiséget. Több bor esetén azonban néhány hetes érlelődés után rendszeresen hordókba fejtették át a vörösbort is, és így tárolták tovább.

A kutatás eddigi álláspontja szerint a borkészítési és bortárolási módok összefüggésére utal, hogy a vörösborkultúra elterjedési területét, legalábbis a 18–19. században, állandó hordóhiány jellemezte (Andrásfalvy B. 1957: 66).

A ‚hordó' megnevezést ma az egész magyar nyelvterületen egységesen használják, a 17–18. században azonban még gyakori volt a fa (például szerémi fa, gönci fa), borosfa vagy karikafa megjelölés is. A bortárolásra

szánt hordókat a 18. század végéig tölgyfából készítették, mert azt tartották, hogy ebben érlelődik legzamatosabbra a bor. Később, az erdők fogyatkozásával gesztenyefából, eperfából, utóbb pedig már akácfából is hasították a dongákat. Az abroncs hasított mogyorófavessző volt, melyet több sorban feltekerve kötötték meg a hordót. A hordókészítés külön mesterség volt, művelőit a régiségben hordógyártónak, a Dunántúlon pintérnek, Északkelet-Magyar-országon bodnárnak, az újkori magyar nyelvben pedig általában kádárnak neveztek (lásd részletesen a MN III. kötetében). A nagy erdőket birtokló uradalmakban a 18. {588.} században a hordófal- vagy dongahasítás és az abroncsvágás a jobbágyok robotban vagy részért végzett munkái közé tartozott (Takács L. 1978: 99–101; Balassa I. 1991b: 532–534). A faabroncsok könnyen szakadtak, törtek, ezért állandóan figyelemmel kellett kísérni az állapotukat. A hordókat minden évben szüret előtt fölber-kézték, vagyis új abronccsal látták el. Ez a munka külön mesterségnek számított, amit a borkötők, hordókötők végeztek (Takáts S. 1961: 73–80). Az abroncsozáshoz mogyorófa- vagy nyírfavesszőt használtak. A tölgyfában gazdag vidékeken hordókészítő központok alakultak, amelyek kisebb-nagyobb körzeteket láttak el dongás edényekkel. A jelesebb borvidékeken tájilag jellemző méretű, formájú, esetleg díszítettségű hordótípusokat használtak. A 16–19. századból például soproni, pozsonyi, gönci, alföldi, szerémi hordókat tartanak számon az írott források. Sajátos tokaj-hegyaljai hordófajta volt az átalag, ántalag vagy antalkó (MNL II. 577; Balassa I. 1991b: 537–550). A 16–18. században a hordók mai szemmel nézve kicsik voltak. A tároló- vagy ászokhordók méretét a faabroncs teherbíró képességén kívül főként a borgazdaság nagysága határozta meg. A skála fél akótól (körülbelül 25 liter) 15 akóig terjedt. A paraszti és mezővárosi szőlőgazdaságokban az egykorú inventáriumok tanúsága szerint a 3–6 akós hordó volt a leggyakoribb (Égető M. 1983b: 199; Benda Gy. 1988). A 7–8 akósnál nagyobb űrtartalmúakat ekkor még elsősorban uradalmakban használták. A vasabroncsos hordók a 18–19. század fordulójától kezdtek terjedni. Ennek köszönhetően a hordók mérete ugrásszerűen megnövekedett. Mivel azonban a vas sokkal drágább volt, mint a fa, a paraszti pincékben, boroskamrákban még a 19. század második felében is vegyesen voltak a fa- és vasabroncsos edények (Kocsis Gy. 1988).

A hordók helye mind a felszíni, mind a föld alatti tárolás esetén a hosszanti fal(ak) mellett elhelyezett vastag talpgerendákon volt. A két gerendát (ászokfa, csántér-fa, gantárfa, gadnárfa) egymással párhuzamosan, a tárolandó hordók mérete által megkívánt távolságra helyezték el egymástól. Az ászokfákra fektetett hordókat vánkus- vagy kötőfákkal ékelték ki (MNL II. 577). A hordóknak a pincékbe való legurítására, illetve felhúzására szintén két (a pince mélységének megfelelő) hosszúságú gerendát használtak. A két gerenda átkötő lécekkel összeerősített változatát korcsolyának, kúcsorjának nevezték. A hordót lefelé kötelekkel tartották, illetve húzták felfelé. Ezt a munkát a 16–18. században élénk borkereskedelmet folytató északkelet-magyarországi borvidékeken az erre szakosodott kúcsorjások végezték.

A borkémiai szakismeretek szélesebb körű elterjedése előtt a fejtés nem volt gyakorlatban. A bort seprőjén (borannya) tárolták, s azt tartották, hogy annál jobb lesz, minél tovább szopik rajta. Bár az uradalmi pincészetekben a 19. század elejétől terjedőben volt, a vélemények igen megosztottak voltak hasznosságát illetően (Csoma Zs. 1994–95: 238–242), a paraszti szőlőgazdaságokban pedig csak a filoxéravész után terjedt el.

{589.} A SZŐLŐ ÉS A BOR SZEREPE A NÉPÉLETBEN
A BOR SZEREPE A TÁPLÁLKOZÁSBAN
Európában a közelmúlt évszázadok során az erjesztett, illetve égetett szeszes italok három fő fajtája a bor, a sör és a pálinka volt. Hazánkban mindhármat ismerték, készítették és tájanként változó mértékben fogyasztották is. Pálinkát elsősorban a hűvösebb éghajlatú peremvidékeken készítettek, ahol a klímaviszonyok nem kedveztek a bortermelésnek (MNL IV. 538–540). A sörivás még szűkebb területre korlátozódott: főként az újkori, német ajkú telepes lakosság kedvelt itala volt. A 16–18. század folyamán ugyan szerte az országban – főként városokban – működtek földesúri vagy városi kezelésű sörfőzdék (Takáts S. 1961: 96–104), általánosságban azonban a sör a 20. század közepéig nem vetekedhetett a bor közkedveltségével.

A népi borfogyasztás mértékének kérdése történeti szempontból meglehetősen tisztázatlan. Annyi bizonyos, hogy a korábbi évszázadokban a bortermő tájakon társadalmi rétegre, korra és talán nemre való tekintet nélkül is általánosabb volt a napi (déli és esti) étkezések alkalmával történő borivás, mint ma. A feudalizmus évszázadai során minden rendű és rangú fizetett alkalmazott természetbeni bérének fontos része volt a borjárandóság. A papok és tanítók díjleveleiben csakúgy benne foglaltatott, mint az uradalmi alkalmazásban álló tisztviselők és cselédek évi bérében. Régi hagyományai vannak annak is, hogy különösen a szőlőben dolgozó napszámosoknak – akár tartással, akár a maguk kenyerén dolgoztak is – a gazdától kijárt a kapásbor. Ez napi 0,5–1 liter bor volt.

A történeti, művelődéstörténeti szakirodalom a széles körű borfogyasztás egyik alapvető okát a hazánkat a középkor végétől jellemző borbőség mellett a jó ivóvíz hiányában látta. A felszíni talajrétegek vizéből táplálkozó kutak nyáron gyakran kiszáradtak, vagy a nagy melegben megromlott a vizük. Ha ehhez még hozzávesszük azt, hogy a 16–17. század során jelentős területeket érintő hadjáratok nyomán a kutak vize többnyire fertőzött volt, nem csodálkozhatunk azon, hogy a bor néptáplálkozásunk szerves részévé vált. A rendszeres, hétköznapi fogyasztásra szánt bor nem tartozott a tüzes, erős italok közé. Többnyire ún. másodborok (csiger, lőre) vagy igen gyenge színborok voltak ezek. Az alacsony alkoholtartalmú, savanykás ízű ital, különösen nyári nagy melegben jó szomjoltó volt; kedvezően befolyásolta az emésztést, de a fej több pohár elfogyasztása után sem nehezedett el tőle. Ezért is nevezik több vidékünkön az ilyen bort kapásbornak. A nagy uradalmak inventáriumainak tanúsága szerint az urasági pincékben száz és száz akó számra állt a lőre (vö. például Makkai L. 1954). A külső és belső cselédek,

alacsonyabb rangú uradalmi alkalmazottak teljes egészében ebből kapták borjárandóságukat. Kisebb vagy nagyobb mennyiségű színbor csak a rangosabb tisztviselőket illette meg. A robotban művelt majorsági szőlők egy-egy mívének befejezése után áldomás járt a vincelléreknek és kapásoknak egyaránt, ami egy-két hordó bor csapra veretését jelentette. Általános szokás volt az is, hogy a köz javára ingyenmunkát végzők (például rét- vagy kukoricaföld-osztásnál segédkezők stb.) a közösség kontójára egy-két akó (1 akó = körülbelül 50 liter) áldomásbort kaptak.

A táplálkozás részének tekinthető boriváson kívül a 16. századtól megszámlálhatatlan {590.} forrás szól a valamennyi társadalmi rétegben elharapózott korhelységről, iszákosságról. A 16–19. század folyamán a falusi és mezővárosi népesség körében az italozás fogalma alá tartozó borfogyasztási alkalmak és helyszínek a családi ünnepektől a közösségi együttléteken át a napi kocsmázásig igen változatosak voltak. Az így elfogyasztott bor mennyisége természetesen messze meghaladta a táplálkozási szokásokhoz sorolható mennyiséget (Terbócs A. 1998).

A SZŐLŐ ÉS MUST SZEREPE A TÁPLÁLKOZÁSBAN
Hazánkban, akárcsak a kontinentális Európa más bortermő tájain, a szőlőművelés elsődleges célja a borkészítés volt. Emellett azonban népünk táplálkozásában évszázadok óta nagy jelentősége volt a gyümölcsként fogyasztott szőlőnek. A dinnyén kívül szinte ez volt az egyetlen, amit felnőtt férfiak is mindig szívesen elfogyasztottak. A falusi lakosság szegényebb rétegeinél a frissen szedett szőlő kenyérrel még a 20. század első felében is helyettesíthette a déli főétkezést.

A szőlőnemesítés és ezzel kapcsolatban a kimondott csemegeszőlő-termesztés csak az utóbbi száz évben kapott nagyobb lendületet. Régebben nem tettek olyan éles különbséget csemegeszőlők és borszőlők között, mint a 20. században. Magyarországon – szerencsés földrajzi fekvésének köszönhetően – nemcsak jó bort adó szőlők teremtek, hanem mindenkor számon tarthattak korán érő, ízletes étkezési fajtákat is. Elsőként a kecskecsöcsű szőlő nevét ismerjük a 15. századból (Berrár J.–Károly S. 1984: 664). Nem sokkal később jegyezték fel a bajor vagy másként gohér szőlő nevét és a romonyát (Szikszai F. B. 1906: 48; Rapaics R. 1940b: 117). A filoxéravész után már kifejezetten étkezési célra szánt szőlőket is telepítettek. Az új külföldi fajták közül főként az oportó, a chasselas-félék és több jeles magyar fajta, mint például a csabagyöngye, szőlőskertek királynéja, muskotály vált kedveltté.

A jobbágyfelszabadítás előtt a földesurak és más adóztató hatóságok szigorúan tiltották a szőlősgazdáknak, hogy szüret előtt kosárszámra, netán eladásra elhordják a szőlőt, hiszen ez a dézsmabor mennyiségét csökkentette volna. Csupán a család saját szükségletére volt szabad naponta 4–5 fürtöt, vagy hetente egy-két kosárra valót hazavinni. Ezeket a tilalmakat a 18–19. századi hegytörvényekbe is belefoglalták (Égető M. 1985).

Szőlőt nemcsak frissen volt szokás fogyasztani, hanem a vastagabb héjú, szívós csumájú fajtákból télire is eltettek. Szikszai Fabricius Balázs szójegyzékéből (1570 körül) tudjuk, hogy a bornak való szőlő mellett már négyszáz évvel ezelőtt is megkülönböztették az enni való szőlőt és az álló szőlőt. Szüretkor a szedők a szép, egészséges, nem túl tömött fürtöket a sorok közötti hártyára, bakhátra tették. Később a gazdasszony vagy egy-két gyerek kosárral körbejárt és összegyűjtötte a szőlőlevelekre helyezett állani valót, vagyis a hagyományt. A régi fajták közül főleg a romonyát, a kecskecsöcsűt, a fehér dinkát és a kövidinkát válogatták. Újabban sokfelé a direkt-termő otellót, izabellát és a delawárit is elteszik.

A szőlőfürtök téli tárolásának legrégibb módja valószínűleg az, amikor a legszebb fejeket, gerezdeket, böndőket a termő vesszővel együtt vágják le. A venyigeszálakat aztán egyenként vagy hatot-nyolcat egy csomóba kötözve szellős helyen felaggatják. {591.} Ez a tárolási mód hajdan ismert volt egész Közép- és Dél-Európában is. A borsodi Hegyközben a csomóba kötött, fürtös venyige neve csengetyű, csingelő (Vincze I. 1960c: 10). Szegeden vízzel telt edénybe állították a venyigéket, így a szőlőszemek egész télen át frissek maradtak. Ezeken a módokon azonban csak kevés szőlőt lehetett eltenni, mert a szőlőtőkékre káros hatással lett volna, ha túl sok vesszőt levagdalnak szüretkor. Az Alföldön és a Dunántúl egy részén a falusi háztartásokban még századunk elején is úgy tárolták az álló szőlőt, hogy száraz kenderkóró vagy nagyra nőtt söprűfű ágait 10–20 cm hosszúságúra csonkolták, s ezekre aggatták a szőlőfürtöket. A kórószálak végére madzagból hurkot készítettek és mint egy hatalmas szőlőfürtöt felakasztották a pince vagy kamra mennyezeti gerendájára. Hasonló módon tárolták a télire eltett szőlőt déli szomszédainknál és a magyarországi délszlávoknál is. Az állószőlőt télen csemegeként szokták fogyasztani például disznóöléskor, névnapokon, keresztelők alkalmával. Nem hiányozhatott a karácsonyi asztalról sem. Ha beteghez mentek látogatóba, akkor is megfelelő ajándéknak számított néhány kötés szőlő (Bálint S. 1977; Börcsök V. 1963).

Szőlőből régebben lekvárt is készítettek. Csak a fekete vagy kék színű, húsos bogyójú szőlő volt alkalmas erre a célra. Kelttésztába, fánkba, rétesbe használták. Mivel igen pepecselő munkának számított, az utóbbi évtizedekben már felhagytak készítésével. A kedvelt téli csemegék közé tartozott még az Alföldön a szőlőbefőtt. Készítése igen egyszerű volt: a nagyszemű, egészséges szőlőfürtöket megmosták és üvegekbe vagy régebben cserépfazekakba rakták, musttal leöntötték, majd kidunsztolták. Az ország középső és déli részén szőlőből és mustból olyan csemegéket is készítettek, melyeknek kapcsolatai a Balkán, illetve még tovább délkelet felé, Kis-Ázsia mohamedán népei felé vezetnek. Ezek közül a készítmények közül legismertebb az édesbor, állított bor vagy fojtott must. Ez úgy készült, hogy a friss mustot addig forralták bográcsban, amíg az összes habját feladta. Ezután hordóba öntötték és jó erősen ledugaszolták. Elsősorban lakodalomban, vendégségben fogyasztották. Különösen az asszonyok kedvelték, ezért tréfásan kontyalávalónak is nevezték, borral keverve azonban a férfiak sem vetették meg. Jellegzetes keleti eredetű csemege volt a mustméz vagy pekmez is. Szüretkor a

taposókádról frissen lecsurgó mustból egy-két fertályra valót kivettek az asszonyok és lekvárfőző rézüstbe öntve, lassú tűzön forralni kezdték. Amikor a must sűrűsödni kezdett, felszeletelt birsalmát vagy kockákra vágott sütőtököt tettek bele. Addig főzték, amíg méz sűrűségűvé nem vált. Ezután cserépfazekakba töltötték és kis időre kemencébe tették, hogy a teteje megbőrösödjön. Mustos töknek is nevezték és a legfinomabb téli csemegének számított. Kenyérrel mártogatva ették. Különösen asszonyok és gyerekek kedvence volt (részletesen lásd Andrásfalvy B. 1961a; vö. még: Csoma Zs. 1986b). A must felhasználásához tartozik, hogy az aszalt almát, szilvát, meggyet szüretkor mustban megmosták, majd újra megszárították. Úgy tartották, hogy ettől nemcsak az íze lett jobb, hanem jobban el is állt. Az édes csemegék mellett ugyancsak oszmán-török eredetű ételünk a töltött káposzta elődjének számító szárma (Délalföld) vagy dalma (Erdély), ami nem egyéb, mint szőlőlevélbe csomagolt húsgombóc (MNL V. 332).

A 20. század első felében még fontos szerepe volt a paraszti és polgári háztartásokban a borecetnek, amit törkölyre öntött gyenge borból vagy ecetes borból ecetágyon érleltek. A gyári készítésű élesztő elterjedése előtt az erjedő must habjával {592.} összegyúrt korpából készült a kenyérsütéshez szükséges borélesztő. A szőlőlevelet, szőlőbajuszt vagy kaccsot és a termővenyigék végén található másodtermést, az egrest savanyúságok téli tartósításához napjainkig használják a vidéki háztartásokban.

A SZŐLŐBIRTOK MINT A FALUSI TÁRSAS ÉLET EGYIK SZÍNHELYE

Azokon a tájakon, ahol a szőlőbirtokok túlnyomórészt az önellátásra berendezkedett paraszti gazdaság szerves részét képezték, ott a szőlővel és borral való foglalatoskodás – a nagy erőfeszítést igénylő mezei munkával szemben – a pihentető bíbelődést, mai fogalmaink szerint az „aktív pihenést” jelentette. A Duna–Tisza közi és dél-dunántúli kisparcellás paraszti szőlővidékeken elterjedt szokás volt, hogy a nehéz mezei munkából kiöregedett gazdák tavasztól őszig kint laktak a szőlőbeli gunyhó-ban. Egész nyáron át kapáltak, kötöztek, gondozták a szőlő közötti veteményt, zsendülés után pedig vigyázták a termést. A gunyhó előtt szolgafán, bográcsban főzögettek maguknak, hetente egyszer pedig hazamentek tisztát váltani. Az ilyen huzamosan kint lakó öreg embereket budároknak nevezték. Esténként egy-egy kunyhó előtt összejöttek a közeli szőlők budárjai egy kis tűz melletti beszélgetésre, s ha boruk volt, nótázásra is.

A Tolna megyei Sárközben, Baranya régi magyar falvaiban és a szlavóniai szigetmagyarságnál az ország más vidékeivel ellentétben a seregélyek távol tartására nem fogadtak madárpásztorokat, hanem a 20. század elejéig élő szokás volt, hogy az eladó lányok mentek fel a szőlőhegyre budárkodni (Csalog J. 1936). A szőlő zsendülését hagyományosan Szent Lőrinc napjától (augusztus 10.) számították. Erre az időre éppen véget ért a legnagyobb erőpróbát jelentő paraszti munka, az aratás, de még nem kezdődött el a kapásnövények őszi betakarítása. Ez az egy-másfél hónapos lélegzetvételnyi szünet lehetővé tette, hogy a fiatalság

pihenéssel, a játékos munka örve alatt ismerkedéssel, szórakozással töltse az időt (vö. még Vajkai A. 1938b: 192).

A szőlőhegyi pincék a 18–19. században minden bortermő vidékünkön a férfi társas élet jellegzetes központjai voltak. Az Érmelléken például külön-külön csoportba verődve pincéztek az öregek, a középkorú házasemberek és a legények (Varga Gy. 1976: 44–46). Mégis talán a dunántúli dombvidék apróparcellás paraszti szőlővidékeire a legjellemzőbb ez a szokás (Vajkai A. 1938b: 193). Az alkalmi társaságok tavasztól őszig vasárnaponként ebéd után indultak el a hegyre. A pinceszerezés igazi ideje azonban október végén, november elején köszöntött be. Mire befejeződtek az őszi munkák, a borok éppen megforrtak. Szent Márton napján (november 11.) a komák, rokonok, jó szomszédok együtt indultak el bort kóstolni. Ha útközben nyitott pincét találtak, nem illett köszönés nélkül elmenni előtte. Ezt pedig legtöbbször követte egy-egy pohár bor is. Így aztán többnyire már emelkedett hangulatban érkeztek meg a vendéglátó gazda pincéjéhez. Minden alkalommal más-más pincébe mentek, hogy legkésőbb Pál fordulása napjáig (február 25.) sorra kerüljön minden gazda.

Pincézésre természetesen nemcsak a borkóstolás nyújtott alkalmat. Itt ünnepelték a névnapokat, itt köszöntötték az újesztendőt és itt tartották a fontos ügyek megbeszélését is. A veszprémi, vasi, zalai szőlősgazdák otthon csak annyi bort tartottak, ami néhány napra elegendő volt. Így aztán hetente, de legkésőbb kéthetente szükséges {593.} volt a hegybe menni, ahonnan a gazda csobolyóban, vatalérban, újabban demizsonban vitt le a faluba néhány liter bort. A pincézés nem alkalomszerű duhajkodás volt, hanem a vasárnap délutánok megszokott társas összejövetele, ahol a borozás elsősorban az együttlét, a beszélgetés hangulatosabbá tételére szolgált, bár kétségtelen, hogy nemegyszer késő éjszaka, virágos hangulatban tértek haza a faluba.

E férfimulatságokon asszonyok sohasem voltak jelen. A Balaton mellékén azonban évente egyszer ők is pincézhettek. Húshagyó kedd napján, ebéd után a szomszédasszonyok, komaasszonyok összebandáztak és tizenötös-húszas csoportokban elindultak a hegyre farsangolni. Ebből az alkalomból a gazdaasszonyok a nyári napszámos-asszonyaikat is meghívták. Kolbászt, főtt sonkát, fánkot vittek magukkal. Ők is egyik pincéből a másikba mentek mulatni. Ilyenkor szabadon ihattak bort is, ami nyíltan cselekedve, egész éven át illetlen dolognak számított. Este nótaszóval tértek haza. A múlt század vége felé Esztergom környékén is szokás volt a szőlőben farsangolni. Itt azonban nem asszonyfarsangot tartottak, hanem kövércsütörtök napján az egész család kivonult a pincéhez és a magukkal hozott sonkát, pogácsát elfogyasztva iddogáltak, nótáztak napszállatig (Vajkai A. 1938b: 192; MNL I. 150).

A 19. század végén bekövetkezett filoxéravész a hagyományos pinceszereknek is véget vetett. Nemcsak a bor hiányzott hozzá, hanem a kedv is. Egy-két évtized múltán az újra termőre fordult hegyeken újraéledt a szokás is, de a régi, nyugodt, patriarchális kedélyességét már

nem nyerte vissza. Hasonló változás zajlott le a szürettel kapcsolatban is: elvesztette a korábbiakban jellemző szórakozás, mulatság jellegét is. Bár az új szőlőtelepek termőre fordulását sokfelé szokás lett megünnepelni, ennek vajmi kevés köze volt a régebbi szüretek hagyományos hangulatához, patriarchális szelleméhez. Míg korábban paraszti borvidékeinken 1000–1200 négyszögöles szőlő esetén is eltartott a szüret (a borkészítéssel együtt) két hétig, a századforduló után már 4–5 holdas szőlőben is mindent elvégeztek négy-öt nap alatt. Ez nemcsak azzal volt összefüggésben, hogy a fehér- és sillerborkészítés megkövetelte a mielőbbi feldolgozást. A munkatempó gyorsulása a kapitalisztikus fejlődés útjelzője itt éppúgy, mint a paraszti munka más területein is. A 20. század derekán már legtöbb borvidékünkön úgy emlékeztek vissza a szőlősgazdák a második világháborút megelőző szüretekre, mint megfeszített ütemben végzett munkára. A cél az volt, hogy minél hamarabb készen legyenek vele és más munkához foghassanak.

A SZŐLŐBIRTOKLÁS RANGJA ÉS JELENTŐSÉGE

Bármilyen sokféleképpen is használták fel a szőlő gyümölcsét és egyéb növényi részeit, ahhoz kétség nem férhet, hogy Magyarországon – a közép- és nyugat-európai gyakorlatnak megfelelően – a szőlőművelés elsődleges célja a borkészítés alapanyagának megtermelése volt. A 18–19. század elején élt kiváló mezőgazdasági szakíró tömör megfogalmazásában: „A Szőlőmívelésnek tzélja a Bor” (Nagyváthy J. 1821: 182). A nagy fáradsággal létrehozott és sok kézi munkával művelésben tartott szőlők a feudalizmus évszázadai alatt különleges jogállást élveztek. A szőlőhegyek nemcsak területileg különültek el a művelési kényszer alá tartozó határrészektől, hanem a szőlőbirtokosnak a szőlőhöz fűződő jogai is mások voltak, mint például a szántóföld {594.} esetében. A jobbágytelekkel (és tartozékaival) ellentétben a szőlőbirtok adható, vehető, örökölhető és zálogosítható volt. A szőlősgazda a szőlőföld feudális tulajdonosának járó (pénzbeli vagy természetbeni) szolgáltatás után szabadon rendelkezhetett szőlejével. Ezért a szőlő a „polgári földbérlet csírája” (Makkai L. 1957c: 463) és egyúttal az ország tekintélyes részén a szabad paraszti fejlődés egyetlen lehetséges útja volt. A termelési ág borvidékenként más és más szerepet játszott a szőlőbirtokosok és a helyi társadalmak életében. Monokultúrás vagy ahhoz közelítő mértékű termelést folytató borvidékeinken nemeseknek, polgároknak, szabad parasztoknak és jobbágyoknak egyaránt fő megélhetési forrást jelentett; például a 16–17. századtól Tokaj–Hegyalján és Ruszt–Sopron–Pozsony vidékén, majd később a Mátraalján (Orosz I. 1960: 47–51; N. Kiss I. 1968, 1973; Zimányi V.–Makkai L.–Kirilly Zs.–N. Kiss I. 1968: 78–90). Ezeken a vidékeken a szőlőbirtok szerzése a tőkefelhalmozás és a társadalmi felemelkedés eszköze volt. A szőlők szakismeretet igénylő megművelésében fontos szerepet kapott a bérmunka, így a nincstelenek széles rétegei számára nyújtott megélhetési lehetőséget (Mollay K. 1941; Nemes L. 1974; Balassa I. 1991b: 261–286). A 15–16. századi bortermelő mezővárosokban és szabad királyi városokban a megbízható vincellérek, jó kapások már keresett szakembereknek számítottak, s ez így tartott egészen a filoxéravészig. Ezzel szemben a dunántúli, Duna–Tisza közi, jászsági falvak és

mezővárosok apró szőlőparcellái a parasztpolgárok, jobbágyparasztok, zsellérek és a céhes iparosok gazdaságában egyaránt a kiegészítő üzemág szerepét játszották (Égető M. 1975). Kedvezőtlenebb termőhelyi adottságaik és előnytelen piaci helyzetük miatt a bortermelésből eredő jövedelmük meg sem közelítette az előbbi vidékekét. Borfeleslegüket főként a helyi kocsmákon, kistáji körzetekben, illetve kistájak közötti csere formájában tudták értékesíteni (Zoltai L. 1936: 21–81; Égető M. 1993a: 169; Szilágyi M. 1993b: 205–207). E szűkös keretek között nem nyílt lehetőség nagy vagyonok felhalmozására, mégis fontos kiegészítő jövedelemforrást jelentett a szőlősgazdák számára. A néhány kapás (pár száz négyszögöles) nagyságú szőlő megmunkálását nem bérmunkásokkal végeztették, hanem a családi gazdaság kézi munkaerő-feleslegét hasznosították benne. Akár bérmunkában, akár családi munkaerővel művelték vagy műveltették is meg a szőlőt, a 18–19. században magának a birtoklásnak mindenütt rangjelző szerepe volt. Híres bortermelő városokban a máshonnan beköltöző iparosok, értelmiségiek akkor váltak a város társadalmilag befogadott, megbecsült polgárává, ha nemcsak házat, hanem szőlőbirtokot is szereztek. Az apróparcellás paraszti borvidékeken pedig igen elesett embernek számított az, akinek még egy kis darab szőleje sem volt.

A szőlő- és borkultúra a társadalom életének más szféráiban is jelentős szerepet játszott. Az a tény, hogy egy-egy szőlőhegyen a nemesi, polgári és paraszti jogállású személyek azonos feltételek mellett birtokolták szőlejüket, figyelemre méltó következményekkel járt a helyi közösség életére nézve is. A bortermelő vidékek egy részén – így elsősorban a Dunántúlon – a szőlőbirtokosoknak olyan autonóm szervezeteik (hegyközségek) jöttek létre, melyek nemcsak védelmezték a szőlőhegyet, illetve a birtokosokat megillető különleges jogokat, hanem a közösség ügyeit illetően döntési joggal is bírtak. Ez az intézmény az idők folyamán a paraszti önrendelkezés egyik megjelenési formája lett. Hatást gyakorolt a paraszti életformára, magatartásra, mentalitásra, formálta az egyéni és közösségi ügyek iránt érzett felelősségtudatot.

{595.} Az elmúlt századok folyamán a magyar társadalom minden rétege – birtokosként vagy munkásként – kapcsolatban volt a bortermeléssel. Az első hazai szőlészeti statisztika felvétele idején, 1873-ban, Magyarországon kereken 622 000 kat. h. szőlő volt, mely kis híján 780 000 birtokos között oszlott meg (Keleti K. 1875: 40). Egyesek számára alapvető vagy éppen kizárólagos megélhetési forrást, mások számára csupán kiegészítő jövedelmet jelentett a bortermesztés. Ezt követően sok minden megváltozott, de természeti csapások (filoxéravész és egyéb szőlőbetegségek), konjunktúrák és dekonjunktúrák után, az időközben egyharmadára zsugorított országban a két világháború között hazánk 8 millió lakosából még mindig mintegy félmillióan közvetlenül a bortermelésből éltek, további félmillióan pedig közvetve voltak érdekelve benne. Bízvást mondhatjuk hát, hogy a szőlészet-borászat a magyar népi kultúra fontos, időnként és helyenként meghatározó eleme volt s részint még ma is az.

Nusi néni mondta, hogy Ha hamarabb jön a kánikula, gyorsabban érik minden. Ameddig a szem ellát, mindenütt már „a tarló lyukába fúj a szél”…
Azt mondták a régi öregek, hogy a paraszt furfangját, Isten bölcseségét nincs ki kitanulja. Rövid prédikáció és hosszu kolbász tetszik a parasztnak. Vén rókát, vén verebet, vén parasztot nehéz megcsalni
A suska jelentése csuhéj pénz. A józan paraszti ész egyszerű és nagyszerű…úgy őtözött mint a lulóca
pityóka krompé
Szedd a dátorfádat, új legelőre megyünk tovább Az új szálláshely kiépítése azzal járt, hogy egy
másik gazdag legelő közelében „tanyát vertek”,
vagy „felütötték a sátorfájukat”, vagyis ismét
megtelepedtek valahol.a „szedi a sátorfáját” kifejezésünk.
Amikor ugyanis állattartással foglalkozó nomád
őseink egy-egy szép füves területet lelegeltettek,
és a közelében lévő szálláshelyüket felszámolták,
akkor szedték a sátorfájukat, vagyis a sátor szerkezetének fából készült tartórúdjait, és másik
legelőt kerestek. Manapság a szólást ’útra készül,
felszedelőzködik’ értelemben használjuk
aki nem jől viselkedik hamar megkapja az „megkapta
az apai jusst”
dédnagyapám vitéz szentmártoni szabó Dániel nemzetes úr, bocskoros nemes hétszilvafás.
a tilalomfa jelzi nrem lehet átmenni a fődjén, beárkolta vagy fát döntött az útra
Minden malom a
maga kerekére hajtja a vizet”, és „Minden molnár
a maga malmára hajtja a vizet
Négy vájja mindennap az erszény fenekét:
rossz óra, rossz malom, ó kocsi, vén szőlő”.
„Nekidülleszkedik, mint az egész telkes paraszt”
EGY FÜST ALATT egy füstadót vót, ahol csak egy kémény vót
a róvó rója a falut adót vet ki a botra rója
be van táblázva, adóval terhelt főd jelzálog na
mes mást vetni bele, csak bukfencet”, azaz hogy
kár belé a vetőmag. Az se lehet dicséret, hogy
„olyan rossz föld, hogy a szarka is éhen veszne
rajta”, és az sem, ha egy földről azt mondják,
hogy „fiskálist kellene vetni bele”. (Úgy látszik,
ügyvédből kevéssel is beérné a magyar nép…)
A homok talajok silány termőképességéről szól
az a rigmus, hogy „ha csak a homokföld terem,
szűken telik meg a verem”. A terméketlen, semmi hasznot nem hozó terület „csak azért van,
hogy lyukas ne legyen a föld”. A „sovány földön
silány az aratás” régi közmondásunk ellenben
már képes beszéd: jelentése az, hogy ’ahol a
szükséges feltételek hiányoznak, ott a munkának

nem sok eredménye lesz’. Ugyancsak átvitt értelme van annak a közmondásnak, hogy „a homok
is elissza az esőt, de azért nem terem”. Jelentése:
’a naplopók is éppen annyit fogyasztanak, mint a
dolgos emberek, csak éppen semmi hasznot nem
hajtanak’.
Ezzel szemben viszont „aaz a föld jó, amelyik
hallja a kakasszót”, vagyis a faluhoz vagy a tanyához közelebbi föld jobban terem, mert valószínűleg különb művelést, több trágyát kap, mint a távoli határban fekvő. Nagyon termékeny, igen
jó föld az, amelyik „az Isten hóna alatt van”.
A látszat ellenére nem a földről szól, hanem a
sötét hajú lányokat, menyecskéket dicséri az a
közmondás, amelyik úgy tartja, hogy „fekete föld
termi a jó búzát”. A „termékeny talajra hull a
mag” kifejezést sem akkor szoktuk ma már használni, amikor a föld termőképességéről akarunk
beszélni, hanem amikor arról van szó, hogy egy
ismeretet a tanulók, egy gondolatot a közönség
könnyen befogad, szívesen magáévá tesz. Egy régi közmondás szerint „nyugodt föld jobban termi
a búzát”, ami annyit jelentett, hogy a nyugalmas,
békés körülmények között végzett munka eredményesebbnek fog bizonyulni.
Számtalan szólás és közmondás foglalkozik a
gazdálkodás mikéntjével. „A földet a gazda lába nyoma hizlalja”: akkor boldogul a gazda, ha
gyakran jár kint a földjein, és maga is utánanéz
a mezei munkáknak. „Gazda szeme hizlalja a
jószágot” – mondjuk ma is, csak nem gondolunk rá, hogy a jószágot eredetileg itt sem ’állat’,
hanem ’birtok’ jelentésével értették. Ugyanezt
fogalmazza meg az a mondás is, amelyik szerint
„nincs annál jobb ganéj, mint amit a gazda a
maga csizmáján visz ki a földjére”. Egy rétközi
szólás szerint „a szőlőt pipahamuval kell trágyázni”, ami viszont egyenesen azt jelenti, hogy
az eredményes szőlőművelés állandó jelenlétet
Előszó helyett

: „Pázsitos udvaron lakik a szegénység nincs ami legejen az udvaron
„Aki a madártól fél, az ne vessen kölest!”
„Jól kapált kiskert második mészárszék”
31 literes
vékát használtak. Vékának hívták azt a fából készült edényt is, amellyel a terményt mértékMinden szekér dudva egy köböl búza”. A köböl is régi űrmérték: két
vékával egyenlő, vagyis 62 liternyihogy
hiba benne ne maradjon. Ezt fejezi ki az „Úgy

szánts, hogy boronálni lehessen”Ha valaki nem műveli a földjét, az „parlagon
hever”. Az ilyen birtokra mondták, hogy „Parlag Péteré lett a föld”, meg hogy „Parlag Péter
kapálja, Muhar Maris gyomlálja”. Ha valakinek
gondozatlan volt a birtoka, arra egyik-másik vidéken azt mondták, hogy „a nyulak trágyázzák a
földjét”gyepü mezsgye
ne bolygazsd a gyepüt kígyó jön ki belüle

„más tinóján szánt élőskodo
„ha
Vízkereszt vizet ereszt, kövér lesz a szőlőgerezd”,
vagy „hogyha csordul Vince, teli lesz a pince”.
Ezek azt a tapasztalatot fogalmazzák meg, hogy
abban az évben, amikor Vízkeresztkor, január
6-án, meg Vince napján, január 22-én enyhe idő
van, jó szőlőtermés várható. A január 25-ei Pál
nap is nevezetes fordulópont, mert ha ilyenkor
ködös az időjárás, akkor abban az évben járvány
fog pusztítani: „Ha Pál fordul köddel, ember elvész döggel”; viszont „Ha Pál fordulása tiszta,
bőven terem mező, puszta”. Ha később, Gyertyaszentelő Boldogasszony napján, február 2-án süt
a nap, és a medve meglátja az árnyékát, akkor
még hosszú és hideg tél várható, ezért „ha fénylik
gyertyaszentelő, az ízíket vedd elő!” Ma már az
’ízík’ szó is magyarázatra szorul. Szegény helyen
téli takarmányként a kukoricaszár szolgált. A tehén lerágta róla az elszáradt leveleket, s az így
visszamaradt csupasz kukoricakóró volt az ízík,
más vidéken ízék. Ez felaprítva pompás tüzelőanyag volt, ami nagyon elkelt a háznál, ha már
fogytán volt a fa, és késett a tavasz. Mindenki
tudja, hogy jégtörő Mátyás napja február 24-én
van. Ha ilyenkor fagyos az idő, akkor utána megenyhül, de ha langyos az időjárás, akkor Mátyás
nap után még hideg és havazás várható. A jéggel
tehát úgy áll a helyzet, hogy „Mátyás tör, ha talál, ha nem talál, csinál”. Később azután „Sándor, József, Benedek, zsákkal hoznak meleget”, vagyis március közepén már enyhe, tavaszias időjárás szokott lenni. „Eljött Márton szürke lovon”– mondták, ha november 11-én havazott. Úgy tartották, nem jó a gabonának, ha már november végén hó takarja a vetést: „András napi hó vetésnek nem jó”.
A föld megmunkálásával kapcsolatos a „dűlőre jut valakivel”, a „dűlőre jut valami” és a
„dűlőre visz valamit” szólásunk is. Az elsőt akkor mondjuk, ha sikerül valakit meggyőznünk
valamiről, ha megegyeztünk vele valamilyen ügyben. A másodikat akkor használjuk, amikor

– többnyire hosszabb, kellemetlen huzavona után – végre megoldódik valami. A harmadik arról szól, hogy valakinek – nehézségek legyőzése árán – sikerült valamit elintéznie. A szólás eredetére több magyarázat is létezik. Az egyik szerint a ’dűlő’ itt ’dűlőút’ jelentéssel értendő, s az a gazda jutott dűlőre, aki a szántással a földje végén húzódó dűlőútra kiérve a barázdának vagy az egész szántásnak is a végére jutott. A másik magyarázat szerint is a dűlőút szerepel a szólásban, a kifejezés azonban nem a szántással, hanem a termények behordásával kapcsolatos. A megrakott szekérrel közlekedő gazda ugyanis addig nemigen érezhette magát biztonságban, amíg a süppedő szántóföldön haladt; csak akkor sóhajthatott fel, amikor a lovak vagy ökrök a szilárdabb dűlőútra értek, más szóval ’dűlőre jutottak’ a teherrel. A harmadik magyarázat egészen másutt, az erdőművelés, közelebbről a favágás körül keresi az igazságot: a művelet akkor fejeződik be, amikor a fa eldűl vagy eldől. Ha valami elintéződik, megszűnik kérdés lenni, valóban szoktuk mondani, hogy „eldőlt az ügy”, „eldőlt a kérdés”. Még talányosabb a „kőhöz legyen mérve” szólás. Az ország több táján, még Székelyföldön is használták. Három jelentését is számon tartják. Mondták olyankor, amikor azt akarták kifejezni, hogy valakinek a hetvenkedő beszédét hiszik is, meg nem is. Mondták bocsánatkérésként egy nem egészen illendő kifejezés használatakor; de leginkább babonás, védő erejű mondásként használták olyankor, amikor másnak a sebe helyét mutatta meg valaki sajátmagán, s úgy gondolta, hogy ez a varázsige megmenti őt attól, hogy neki magának is ilyen seb, fekély, szemölcs, kiütés, daganat keletkezzék a testén. Ilyenkor úgy is mondták, hogy „neki legyen mérve”. Az ezektől többé-kevésbé eltérő egyéb változatok és a teljesen különböző jelentések arra utalnak, hogy a szólás eredete és eredeti értelme meglehetősen homályba veszett. Szerintünk elképzelhető, hogy a magyarázat az ókortól használatos határkövekhez kötődik. Amint tudjuk, a birtokhatárokat már a rómaiak is kőhasábokkal jelölték meg. Az ilyen maradandóan rögzített helyektől, kövektől végzett méréseket bizonyosan mindig pontosabbnak tartották, mert ami ’kőhöz volt mérve’ az mindig ugyanazt az eredményt adta. A ’kőhöz mérve’ tehát eredetileg azt jelenthette, hogy ’pontosan ugyanolyan’; ’éppen ott van’ a másik testén is a seb, ahol az enyémen mutatom. (Erre a mérnöktől jövő magyarázatra természetesen a nyelvészek nyugodtan válaszolhatják azt, hogy „aki minek nem mestere, gyilkosa az annak”…)

Egészen másról szólt az, hogy „kimérik a helyét valakinek”. Ezt fenyegetésként használták;
azt jelentette, hogy ’eltávolítják’, ’kiteszik a szűrét’. Ha pedig „kimérték neki a ház hosszát”, az
annyit tett, hogy elcsapták a munkahelyéről. Aki „lemondott a házhelyről”, az bizony elköltözött
ebből az árnyékvilágból, aki ellenben „eladta a szőlőföldet”, az csupán elszelelt, meglépett.
Akinek nagyon kevés földje volt, arra azt mondták, hogy „annyi a földje, hogy keresztül-
ugorhatja”. De a föld sosem volt elég: a magyar paraszt földszeretete és a föld utáni vágyakozása
nevezetes volt. Ezt fejezte ki ez a közmondás is: „A holt embernek elegendő földje van, de az
élőnek nincsen”, vagyis ’sok embernek csak akkor elégül ki a földéhsége, amikor már be kell
érnie annyi földdel, amennyit a sírja elfoglal’. Ennyi a legszegényebb embernek is jut: „egy öl
földje mindenkinek van.” Aki fennhéjázó módon viselkedett, és azt akarták érzékeltetni, hogy
azért ő sem különb ember, mint a többi, azaz ő is ugyanolyan sírba kerül majd, mint a másik, arra
azt mondták, hogy „ő is megéri három sing földdel”. Még ennél is kisebb terület egy „talpalatnyi
föld” vagy egy „talpalatnyi hely”. A ’sing’ más szólásokban is meg-megjelenik. A sing régi hosszmérték volt; egyharmad ölnyi. Egy öl 1896 milliméter, egy sing tehát valamivel több, mint 63 centiméter. Ennél hosszabb volt a – különösen textíliák mérésére alkalmazott – másik mérték, a rőf, amely az ország különböző vidékein más és más hosszúságú volt, legtöbbször azonban 78 centiméter. Nem csak magát a mértékegységet hívták singnek és rőfnek, hanem az ilyen hosszúságú mérőeszközt is; innen származott aztán a textilkereskedők ’rőfös’ elnevezése is, hiszen a rőffel mérték az árút. „Nem singgel mérik az embert”– mondták; azaz nem az a döntő az emberek megítélésében, hogy mekkorára nőttek. „Ha elhúzta a singet, húzza ki az araszt”– hangzott a következő szólás, vagyis aki hosszú ideig kibírta, bírja ki még a hátralevő kis időt is. Hasonló a szerkezete, mégis más a jelentése a következő, de szintén mértékegységekre épülő mondásnak: „Ha elhúztad az ölet, húzd el az araszt is”. Ez arra buzdít, hogyha
valaki egy munkának a nagyját már elvégezte, ne hagyja elvégezetlenül a hátralévő apraját se. „Ki a
singet ellopta, a rőföt is nála keresik”. Ez a közmondás arról példálózik, hogy akire valamilyen
vétek egyszer már rábizonyult, azt máskor is meg fogják gyanúsítani hasonló bűn elkövetésével.
„Rossz rőffel mér”– mondták arra, aki hibásan, tévesen ítélt meg valakit; aki pedig részrehajlóan
alkot ítéletet valakiről vagy valamiről, arról ma is azt mondjuk, hogy „nem egyforma mértékkel

mér” vagy „különböző mértékkel mér”. Már pedig „amilyen mértékkel te mérsz, oly mértékkel
kapod vissza”– mondták a régiek, figyelmeztetve arra, hogy velünk is úgy bánnak majd, amiként
mi bántunk másokkal. Ide sorolható a mai politikai újságírásban különösen elterjedt kifejezés is,
a „kettős mérce”. A „zsinórmérték” viszont nem mértékegység, hanem eredeti jelentésében ’valaminek az irányát megszabó kifeszített zsinór’. Amikor ez a szó manapság a választékos beszédben megjelenik,
olyankor ’a helyes magatartás elfogadott szabályait’ értik rajta. Aki azonban túlzásba megy, elveti a sulykot, az „túllépi a mértéket”, „túlmegy minden mértéken”, „nem ismer mértéket”. Az idősebb földmérők még tanulták, hogyan kell nagyobb hosszat három-, négy-, ötméteres mérőlécekkel megmérni. A mérés előkészítéséül meg kellett jelölni a távolság kezdő- és végpontját összekötő egyenest. Ehhez egy bekrétázott zsinórt, úgynevezett csapózsinórt használtak, amelyet a végpontok között kifeszítettek, és aztán – mint a húrt – megpattantották, hogy a krétapor egyenes nyomot hagyjon a mérőpályán, kijelölve így a mérőeszköz helyét. Ez a csapózsinór két régi szólásban is szerepel. „Eljár a csapózsinór mellett”– mondták arra, aki rendetlenül, kicsapongó módon élt. Más vidéken éppen azt jellemezték vele, aki szófogadó, rendszerető ember hírében állott. „Néha a csapózsinór is kijjebb üt” – ezt olyankor mondták, ha az is eltért az előírásoktól, akinek épp az lett volna a dolga, hogy a rendre
ügyeljen. Olyan értelme is volt, hogy ’semmi sem működik tökéletesen.’ Az is megszegi a szabályokat, eltér a kijelölt rendtől, aki „a líneán kívül hág”, hiszen átlép egy kijelölt vonalat. A mérőszalagok megjelenése előtt az említett mérőléceken kívül mérőláncot és mérőkötelet is használtak a távolságok meghatározására. Ennek emlékét örökítik meg „az ördög mérte, elszakadt a lánca” és „az ördög mérte azt a mérföldet, akkor is kötele elszakadt” szólások. Olyankor mondták ezeket, ha valami a kelleténél hosszabbnak bizonyult, illetve ha valaki mérföldnyinek mondott egy távolságot, amiről aztán kiderült,
hogy sokkal több annál. „Még a leghosszabb országútnak is van vége”, vigasztalta a közmondás
azokat, akik úgy gondolták, hogy valaminek sosem fog vége szakadni. Ami aztán igen-nagyon messze van, az a „hetedhét határon is túlra” esik (ahol már a kurta farkú malac túr; legalábbis a magyar népmesékben). Az is messze földön él, aki „a harmadik határban” lakik. A ’határ’ több olyan szólásban megjelenik, amelyet ma is használunk, és magyarázat nélkül is értünk: „mindennek van határa”, „határt szab valaminek”, „túlmegy minden határon”, „nem ismer határt”, „túllépi a határt”, „a határ a csillagos ég”. És ki az, aki „meghúzza a határt”? Nos, éppen a földmérő latin nevén a ’finítor’. (A ’finis’ latin szó jelentése ugyanis ’határ’.) A térképek széléről költözött be a szólások világába a ’szélrózsa’, az égtájak irányát mutató, négy vagy nyolcágú csillag alakú ábra. „A szélrózsa minden irányába”, illetve „a szélrózsa minden irányából” – mondjuk ahelyett, hogy ’mindenfelé’, illetve ’mindenfelől’. Aki eltéveszti a helyes irányt, téved, félreért valamit, az mai nyelvünkön „el van tájolódva”. A

másik azonban, aki kiismeri magát valamiben, az „tudja, hogy merre hány méter” vagy „tudja, merre hány lépés”.
Manapság használt szókapcsolattal „mélypontra süllyedt”, vagy „mélyponton van” az, aki vagy
ami ’nagyon alacsony szintre jutott’. Vele ellentétben „csúcson van”, akinek igen jól megy. Az is elérte valaminek a legmagasabb fokát, aki vagy ami „a tetőfokára hágott”, „tetőpontjára érkezett”. De
mert „hegyet völgy nélkül az Isten sem teremtett”, ezért aztán „minden hegynek van egy völgye”
vagy másként „minden hegynek szokott lejtője is lenni”, így hát senki sem emelkedhet fel olyan
magasra, hogy onnan egyszer le ne bukhatna. Aki „a lejtőt járja”, annak rosszra fordult a sorsa. Aki
pedig egyszer rossz útra tért, az aligha javul meg, vagyis „a lejtőn nehéz megállni”.
E könyv célja, felidézni őseink tapasztalásait, épülésünkre, okulásunkra, és megőrizni elődeink dicső emlékét. Tanuljunk a múlt hibáiból és adjuk tovább gyermekeinknek e jó tapasztalásokat. Múltunk ismerete, az egyetlen forrása lelkesedésünknek, merítsünk erőt őseink sikeréből és tudásából. Ki ne emlékezne szülei nagyszülei visszaemlékezéseire, amiket gyermekként hallhatott, merítsünk erőt a bölcs tanítóink szavaiból.

A gémeskút titka
A betyár világban nem volt mindegy, hogy áll a gémeskút? Mindig másképp, mindig mást jelentett!

1. A kútgém fel van eresztve úgy, hogy a vízmerő dézsa a kút állójára van téve. Jelentése: vigyázz, hivatalos ember érkezett (pandúr vagy, csendőr jött).
2. A kútgém fel van eresztve, a vízmerő dézsa a kifolyó csatornán áll. Jelentése: hajtsák a jószágokat az itatóhoz.
3. A kútgém fel van eresztve, a vízmerő dézsa a káva mellett kívül a földre van letéve. Jelentése: megjött az ebéd
4. A kútgém fel van eresztve úgy, hogy a dézsa a magasban szabadon lóg. Jelentése: Nagy baj, segítséget kérek,rablók jöttek,
5. A kútostor a dézsával a kútágasba vert szögre van akasztva. Jelentése: a gulyába, vagy a ménesbe befogadott idegen jószágot sürgősen el kell rejteni, mert jönnek ellenőrizni
6. A vízmerő dézsa teljesen bele van nyomva a kútba. Jelentése: vigyázz, látogató gazdák érkeztek, ha nem a saját lovadon ülsz, cseréld át a magadéra. mert baj lesz
7. A dézsa nincs a kútostoron, ez pedig fel van téve az ágasra. Jelentése: a kút vize nem iható, mérgezés vagy mert valaki beleölte magát, vagy jószág fulladt bele.
8. A kútgém felengedetten áll dézsa és kútostor sincs rajta. Jelentése: Veszély ne gyere ide, a kút rossz, beomlott, Ne gyere a közelébe sem.
9. A kút koloncára szűr van terítve, a gém vízszintes helyzetben áll. Jelentése: a számadó a csárdába ment.

10. A vízmerő dézsa a kút állóján van, a kútgém hegyére női kendőt, vagy köténytkötöttek. Jelentése: asszon tartózkodik a pásztorszálláson.
11. A vizes dézsa a kútkáva tetején áll, a kútgém hegyére rossz szűr van akasztva. Jelentése: megérkezett az ócskás.
merse tó
füzes
paptó kenderáztatásra
sírkút
káváskút
láposkút
vereshíd
büdös kanális
homokszeg
gyalom keritőháló dobóháló
Iván tókája
kender áztató
kolbárd tó sziget kaszálló(szláv)
Mérges sziget
Merse sziget
Mohos tó
Nagy tó
Rakottyás tó
Ticce kistisza
mackó tanya
fekete tanya
tölgyes tanya
borszova tanya
Vár tanya, Kolbárd tanya, Veress tanya, Fekete tanya, Bersény tanya
Őze tanya
Ida tanya
veres tanya
balázsi tanya
mikó tanya
dinnyés hegy
elekék tanyája
várhegy tanya vagy Tündérvárnak, Leányvár
némák tanya
almási tanya
acs tó, Ecse tó, Bájos tó, Gyalap tó, Király tó, Széles tó, Orozd tó, Gödény tó, Zöld tó, Bagoly tó, Bersény tó, Donboc tó, Füzes tó, Mohos tó, Kolbárd tó, Tölgyes tó.
vejsze állóvizek, árterületek, lassú folyású kisebb folyók → rekesztőhalászati eszköze; nádból vagy vesszőből fonott, a fenékre rögzített állandó jellegű fal és hozzá csatlakozó fogókészülék. Egyéb elnevezése: veisz, vész.

Demecseri nemesi családok eredete
Elek (Pazonyi). E. Mihály 1715-ben nyert czímeres nemeslevelet III. Károly királytól, mely jul. 6-án hirdettetett ki a vármegyében. A család

Kis-Várda, Óntelek, Pazony községekben bírt földesúri joggal. Dögén és Demecserben birtokos. Tagjai közül: Mihály, 1838-ban főszolgabiró, 1844-ben alispán; Ferencz 1844-ben testőr, 1848/49-ben zászlóaljparancsnok. Gusztáv honvédezredes. Címer: kékben, zöld alapon, két egymás felé ugró arany oroszlán, felettük hatszögű arany-csillag ragyog. Sisakdísz: veresruhás növő magyar vitéz, jobbjával aranymarkolatú görbe kardot, baljában 3 búzakalászt tart. - Takarók: kékarany, veresezüst.
Mezőfegyveresy Teremy József 1888-ban malmot alapított családi birtokán.
Szabó György családja, a Csepei, a Vay és a Répási család. Magyar Pál
Karászi család
gr. Károlyi Sándor és Erős (Ehrenrich) Sándor földbirtokos
Eszterházi herceg
Gróf Barkóczi János, Klobutszky István, Melczer Pál, Sághy Mihály, Jósa Miklós és István, Winkler László, Lónyai Zsigmond és a Jármi család
Marsó. Heves vármegyéből származik. Trencsénben is nyomaira akadunk. A XIX. sz. elején Demecserben bírt földesúri joggal.

Buday (Pethendi). Pethendi B. Ozsvát 1454-ben nyert címeres levelet V. László királytól. A család Zala vármegyéből, Pethendről származik, honnan előnevét vette. Idővel a Dunántúlról átszakadt Zemplén és Közép-Szolnok vármegyékbe. Nemességét 1805-ben hirdették ki Bihar vármegyében, s 1821-ben Aradban. E családból származik B. Ézsaiás, a híres debreczeni református püspök és András, 1848-49-ben országgyűlési képviselő. Címer: balradőlt veres pajzsban, derékig kiemelkedő, nyakán aranyos nyíllal átdöfött fekete medvebocs, a sebzett helyből vér csepeg alá. Sisakdísz: pajzsalak. Hasonló nevű család Demecser és Buda-Ábrány községekben bírt földesúri joggal.

Erdőhegyi (Erdőhegyi). Ősi, zarándvármegyei család. Nevét a hasonnevű helységtől veszi. 1421-ben Fövény birtokosa, melyet 1461-ben zálogosít el. E. Balázs II. Ulászló királytól 1500 táján nyert adománylevelet, Erdőhegy, Szenteskirály, Görhe, Sebren és Hegenháza zarándmegyei birtokokra. A török invázió elől Komárom vármegyébe menekült. Benedek 1540-ben Füzitő és Almás helységekben levő részbirtokokba zálog czimén beiktattatik. Szabolcs vármegyébe a XVII. század folyamán költözik. György (1642.) Petneházán táblabíró. Zsigmond II. Rákóczy Ferencz seregében tiszt, a szatmári béke után régi nemesi jogaiba visszahelyeztetik. A család Lövő-Petri, Gyüre, Gégény, Gyulaháza, Demecser, Bogdány, Gemzse, Sényő és Nyír-Mada községekben bírt földesúri joggal. Címer: (színjelzés nélkül) kiemelkedő magas lombos fától jobbra egy, jobbjában görbe kardot, baljában buzogányt tartó magyar vitéz áll, a fától balra 517ágaskodó oroszlán. Sisakdísz: fészkében ülő fiait vérével tápláló pelikán, egy-egy csillagtól kísérve.

Jósa (Nagy-bányai és németszőgyéni). Ősi család. Antal 1583-ban nyert címerlevelet, mely 1584-ben Komárom, 1617-ben Nyitra vármegyékben hirdettetett ki. A család 1776-ban telepedett a vármegyébe s Napkor, Kis-Léta, Demecser és Gyüre községekben bírt földesúri joggal. István 50 évig megyei főorvos († 1839); Péter udvari tanácsos († 1872); András

jelenleg a vármegye főorvosa és kiváló archaeologus. Címer: kékben, zöld halmon álló veres köpenybe öltözött férfi veres kalpaggal, jobbjában kivont görbe kardot tart. A pajzs felső balsarkában arany-félhold kíséri. Sisakdísz: nyitott fekete szárny közé czölöpösen állított, veres mezű, kardot tartó kar. Takarók: kék-arany, veres-ezüst.Korda. (Boros-jenői gróf és nemes). A hagyomány szerint I. Károly királylyal jöbb be Magyarországba. K. István 1503-ban nyer adományt Ruttkára. A XVII. században egy ága Erdélybe szakadt, ebből Zsigmond udvarhelyi főkirálybíró, fiai 1730-ban bárói, György 1779-ben grófi rangra emelkedett. Ez ágnak magvaszakadt. A magyarországi ág törzse Mihály (1717-24) Szatmárba költözött. E század elején a család tagjai Sima helységben laktak, ezenfelül Téth, Balkány, Demecser és Rohod községben bírtak földesúri joggal. Címer (színjelzés nélkül): görbe kardot tartó, hajlott pánczélos kar végéről felugró szarvas. Két sisak. Sisakdísz: I. balra fordult, görbe kardot tartó griff, hatszögü csillaggal kísérve. II. Jobbra fordult görbe kardot tartó griff, kísérő félhold.Krucsay. (Nádfői). Zemplén vármegye Magyar-Krucsó helységéből származik. István (1707) II. Rákóczy Ferencz titkára; Miklós kassai kapitány (1705); János kurucz tábornok (1708-11); Márton (1705) ugocsai alispán. A család tagjai közül többen ültek a vármegye alispáni székében. A család Demecser, Dombrád, Pátroha községekben bírt földesúri joggal s a XIX. sz. elején kihalt. Címer: kékben, zöld alapon, zöld fán álló madár, melyre a fa töbében álló pánczélos vitéz nyílaz. Sisakdísz: kiemelkedő, jobbjában veres zászlót tartó pánczélos vitéz. Takarók: kékarany-veresezüst.

Vitéz Szentmártoni család,(Szabó Dániel) Simon Katalinnal , és két kiskorú fiával, Istvánnal és ifjabb Jánossal együtt, 1677. június 5-én, Gyulafehérvárott valóban elnyerte Apafitól az armálist, amelyet 1678. március 2-án, a fogarasi országgyűlésen hirdettek ki. A ma is meglévő „kutyabőrre" festett címer rövid leírása a következő: Tojásdad alakú pajzs kék mezejében, zöld halomra helyezett koronán nyugvó, szőlőfürtökkel és kalászokkal övezett, fekete ujjasba takart jobbkéz, kivont kardot tart. A sisakdiszként megismételt címerábra fölött e jelmondat olvasható: VIRTUS ALIT ET DEFENDIT, azaz régiesen szólva: A jóságos cselekedet táplál és megoltalmaz. A címer elemei tehát a jelmondatot értelmezik, a tápláló szőlőfürtők és kalászok, illetve a védeimezően kardot markoló kéz képi ábrázolásával. Febr.10. 1677."
Pozsonyi Szentmártoni János, Fogarason!
Birtokosok: Burger György, Dávid István, Éhrenreit Adolf, özv. Pazonyi Elek Dezsóné és utódai, Elek Emil, Elek Endre, Grósz Soma, Orosz Sándor, gr. Vay Ádám.
Kisbirtokosok: Gyóry György és utódai, Teremy János és utódai József, Gusztáv, Sándor, Gyula, Kálmán, Szabó Béla és fia, Béla, Csepei Zoltán, a Hegdüs és a Molnár család.
Elek Pál
Mezőfegyveresi Teremy János
Szabó János
Győry György
 gr. Barkóczy család
Vay Dénes

Répásy János
Józsa család
Ignác és László, Zoltán Miklós.

Komcsik

1919 Kommunista Párt vezetői: Csáki János, Veress József, Erdélyi János és Rácz József.
Demecserből kivándorlók: Szotólicz János, Teremy Béla, Ősz Sándor, Ősz Antal, Ősz Gyula.

Öregapám mesélte

Öregapám gyerekkorában sok mesét hallgatott egy öreg borzsovasi kocsistul. Az egyik ilyen vót, a két koma esete. A nagy verekedés idejin vót, hogy égy szip fiatal pár élt a faluba, akik úgy vótak mint, mint két gerlice. Az embernek vót egy jó komája, de oan jó pajtások vótak űk, hogy éggyik a másik nékül soha égy pohár pálinkát se ivott vóna meg. Az embert elvitték a háborúba, de a másik hogy hogy nem otthun maradt. Sirt az asszonka éjjel nappal, nem mént az sehuvase, csak otthun vót, gyászóta az urát. A komájának a felesége méghót oszt egyedül maradt. Mán esztendő is eltelt hogy méghót a komaasszon, akkor hazajött ennek a menyecskének is az ura a háborubul. Jaj, de ott vót ám öröm, mikor meglátták egymást. Panaszkodott, az asszon, hogy csak ithon búslakodtam, met nagyon sajnálta az urát, csak az egy templomba mént, s akkor és mindig érte imádkozott. Szerette és ám az ura, örvendett neki, met sok asszonnak mént a híre, hogy rosszul viselte magát a háború alatt, míg az ember odavót.. De az ő asszonyára senki nem tudott rosszat mondani, csak dicsérték, hogy milen hüségés megtartotta a tisztésségit. Hát bizon az embér mindig dicsérte, akárhová mént, mindenütt a feleségit hozta elé, hogy méen becsületes asszonya van neki, hogy a más asszonyoknak elment a hirik, még a harctéren és, hogy méen rosszul viselkednek, hogy kirúgtak a hámbul, de az ő asszonya bécsületit megtartotta. Eccér elmentek ők a templomba a komájával, mert hogy nagyon vallásos embér vót. mindén nap elment a misére. Visszajönnek a témplombul s azt mondja neki a komája: — Menjünk bé a kolocsmába igyunk egy pohárkával— aszondja ez a fiatal embér — menjünk, komám, hál Istennek van mibül végyek, ingém se ront még, oszt bementek. Ott köszöntgetik éggyik a másikat, beszélgetnek. Eccér aszondja ez a fiatal embér: — Az Isten éltesse komám, de még az én asszonyom es belétészém, őt és, nincsen itt szegén, hogy az Úristen éltesse, met az égy tisztességes asszon. Mán unta a mások a sok tömjénezést, az ü felesige is vót olyan szip meg hűsiges még se magosztrolja az égig. Aszondja a komája neki: Jaj ilen nincs tán hét üres faluba se mint a kend párja — Ne higyjen ojan erőset az asszonnak, komám uram, met az asszonnak nem jó hinni, mert az asszon csalafinta . — Nem lehet hinni, akiknek nem lehet, de az enyémnek lehet. — Hát, komám, ne higyjen úgy, met nem tudom kiállni, hogy annyit dicsérje, hiszén másnak és van oan szép felesége, mint a magáé. — Komám, itt nem szépségrül van szó, hanem a

tisztességrül. — Nahát, komám — aszondja — ha úgy hiszen az asszonnak, csinájjunk égy próbát, egy fogadást kötöttek! — Hát mibe fogadjunk? — Abba fogadjunk, komám, hogy kend méghal, s kend még a ravatalon lesz, s a felesége imán eligérkezik egy másik embörnek. — Jaj, komám — aszondja — csak jobb, ha nem fáraszná avval a száját. Mikor az én asszonyom megfogadta, hogyha én meghalok, soha férjhez nem mén senkihez. — Hát fogadjunk, komám — aszondja — hogy férjhez menyén, de maga még a ravatalon lesz, s imán eligérkézik. — Jó, hát hogy? Ha én meghalok, én mit tudok? Akkor igérkézhetik, én mit tudok? — De megtudja, komám uram, csak hallgasson még ingemet. Ha most kend hazamegyen - aszondja - tegye magát, hogy nagyon beteg, hogy egészen halálnak való, tégye magát, s akkor — aszondja — a komámasszon megjed, mikor elment egészséges vót, mi lelte kendet, s — aszondja — akkor maga mondja azt neki: — Sokat ne kérdezgess ingem, met én érzem hogy most meghalok, nem kell nékem semmi. - S akkor aszondja, hogy: — idesuram, hát mi lelte? Kel orvosságétt szaladni, hátha meggyógyul. Nem, feleség, nem ne ménj orvoshoz, met én érzém. — Hát futok a papétt, hozom, gyónjék meg. Nézze — aszondja — jó teát főztem, kávét, vaj mit iszik, jó férjuram. — Ne kénájj ingém semmivel, hanem hamar vesd meg az ágyat, hogy feküdjem le, s húzd le a csizmát a lábamrul met nem birom lehúzni. Jaj, mégijed az asszon, hogy a szive meghasadjon, hogy kifogy a drágaura. Nahát, lehúzza a csizmáját, megvette az ágyát, az ura lefeküdt, igy tanyitotta. Akkor mondja csak azt, hogy: — Feleség, ne étéivel kinájj, hanem szaladj csak komám uram után, s hidd ide — aszondja — hogy csinájjak végrendeletet, met gyermekünk nincsen, s ha én meghalok, elmaradsz tülem, s a rókonyok még a vagyont és elveszik tüled. S hidd ide a komámat, hogy légyén tanú, met ő legigazságosabb hozzánk, s akkor — aszondja — amig komámasszon utánnam jő, addig kend tegye magát, úgy, mintha méghót vóna, a többit aztán bizza reám. — Hát mibe lessz a fogadás, mondja mibe? — Hogyha komámasszon férhéz nem Ígérkezik, kend a ravatalon lesz, s kend méghajja, met kend csak tétthalott léssz. Akkor én kimenyek a házambul eggy ingbe s gagyába s mezitláb, s odaadom fődjeimet s marháimat s házaimat s mindent kendnek. Aszondja ez a fiatal ember: — Hát, komám uram, én es kiményék az én házambul, tiszta ingbe s gagyába, s a földjeimet s marháimat s mindent átadok. így meglett a fogadság, kezet adtak egymásnak, s a korcsmáros elvágta. Nohát, igy lett a fogadság, s a két ember elindut hazafelé. De ez a fiatal menyecske úgy várta az urát, met imán látta hogy meg van késve, csudáta, hogy hol késik, met máccor hamarább hazajött a témplombul. Hát ő többször kimént a kapuba, s leste, hogy jő-é az ura, készén vót az ebéd, csak várta, hogy érkezzék haza. Heába leste, nem jött. Kiment másodszor es, kiment harmadikszor és, hát lássa, hogy jön az ura, oan lassan, hogy alig tud lépegetni. — Jaj — gondója magába a menyecske — mi van vele? Máskor úgy jött, mint égy huszár, lehet bé van rúgva. De nem szokása, hogy bérugjon, hanem inkább beteg. Hát imán nem tudta várni, hogy odaérjen, hát elment elejibe, valami harmadik házig. — Jaj, mi van veled — aszondja — mét jősz éen lassan? — Hadd el, feleség, megmondom, csak hazaérjünk, de imán nem hiszem, hogy hazaérjek. Megjedétt a menyecske: — Hát mi van kendvei? Bémén a házba, aszondja a felesége: — Mit adjak, mit iszik? —

Nem kell nekem semmi — aszondja. — Hát akkor égyék jó kávét, főztem teát, amelyik kell, egyék. — Ne kinájj ingemet ételvel, italval, vesd még az ágyam, hogy feküdjem belé, s húzd le a csizmámat. Lehúzta szegén asszon a csizmáit, de úgy sirt, hogy nem tudta, mit csinájjon. — Jaj, mondd még, kedves társam, hová szaladjak, papétt vaj orvosétt, mit hozzak nekéd hamarább? — Nem kell nekém se pap, se orvos, met én érzem, hogy most még kell hajjak. Hanem hamarább szaladjál komám után, s hidd ide! -- Jaj, hát ő mit segit kendén? Az orvos segittene valamit. — Nézd, kedves feleségem — aszondja — végréndéletét akarok hagyni, s ő legyén a tanú. — Jaj — sir az asszon — jaj, kend itt akar hagyni, akkor kend nem viccel velem, jaj, jaj -- erőst jajgatott az aszszon. — Kedves feleség, ne sirj, hanem szaladj hamar, met amig a szóló nyelvemen vagyok, hogy tudok beszélni, addig hagyjak végrendeletet — aszondja — met gyermekeink nincsenek, s ha meghalok, még téged kitesznek a gazdaságbul, az életbül a rokonok. Jaj, fut az asszon sir keservessen az utcán végig, s fut a komájához. Hát mikor béért a kapun, a komája jött vele szembe. — Mi a baj, komámasszon, mét sir oan nagyon, mi van magával? Aszondja: — Jaj, ne és kérdezzen, komám, csak jöjjön, szaladjon hamar nálunk, — aszondja — met az uram hivassa! — Hát métt hivat, hát most jöttünk az elébb haza a templombul. — Jaj, lehet, hogy még se éri hazaérjünk életbe. Végrendeletet akar hanni — aszondja — s magát hivja, hogy maga legigazságosabb hézzánk, hát maga légyén tanú. Aszondja: — Jaj, szegén komám uram, hát nem és hiszem, most jöttünk haza, s nem vót semmi baja. Aszondja a menyecske: — Én nem várom kendet, én futok, hogy lássam, hogy mi van vele. Hazaszalad az asszon, bélépik a szobába, hát az ura fekszik hanyatt az ágyon, s a szeme lehunyva. Odafut az ágyhoz : — Édes jó emberem, nyitsa fél a szemeit, jő komám uram! Hát nem szól. — Mi lölte kendet, tán csak nem hót még? aszondja —métt nem beszélget? Hát bizon nem nyitotta ki a szemit az embér. Tapintsa a mejjit, hát nem szuszog. — Jaj, Istenem, méghót a drága emberem! Sir úgy szüve szakadtába: — Métt es küdött el hazulról, hogy én ne lássam a halálát, mikor hal meg? Hát éccér lépik bé a komája az ajtón. — Jaj, jaj, nyitsa ki a szemeit, szójjon komám uramnak! Hogy szerette kendet, most mégse akar beszégetni. Odalépik a komája az ágyhoz, s: — Hát mi van kendvei, komám uram, szójjon csak vala mit, hát métt hivatott, idejöttem. De bizon nem szóllot sémmit. Elveszi a komája kézit, tapintsa ide s tova azt az élő inacskát. Eccér éggyet int a kézivel a komája. Aszondja az asszon: — Mi a, komám uram, talán még van halva? — Hát bizon, komámasszon, ez bizon nem szól nekünk többet ezen a világon. Jaj, az asszon réabutt az urára, kőtte sirta, heába, nem kél fél. Eccér aszondja a komája: — Komámasszon, ne sirjón oan erőst, met az fél nem kel, aki éccér még van halva, az még van halva. Hanem adja ide a borotvát, hogy borotvájjam még, kend még tegyen tüzet, s férédővizet tégyén fél, s meg kéll fereszteni. De az asszon úgy sir, hogy nem akar az urátu féreménni, hogy most mi lesz vele ezután. — Métt tudott itt hagyni, mikor vót miből éjjünk, s vót mivel dolgozzunk, s métt keresett magának oan különös házat, ahova én nem tudok béménni? Hát mindig sirassa, hogy, hogy, hogy csak úgy cseng a ház. Eccér aszondja a komája: — Komámasszon ne sirjon, mig meleg a halott séessén felöltöztetni, met ha éccér mégmered, akkor nem léhet vele dógozni — aszondja — lásson csak utánna tüzet tenni, s vizet

ténni, hogy feresszem még, s kend addig csinájja a ravatalt. Hát szégén asszon kiként, s béhozta a ládábul a lepédőket, innaplő pámákot, de csak sirt mindig. A komája még borotváta, de az asszon kezdett kiabálni, hogy ne borotvájja oan vigyázatlan, ne tépje a szakállát. — Héj, édés komámasszon, annak imán nem fáj — aszondja. Nohát, imán készén van a ravatal, félférésztétték, félőtöztették, s elnyújtották. De sir az asszon: — Kedves szép emberem, hogy éen szép nem vót a világon, s éen jó, hogy vaj égy pufot adott vóna, vaj éccér, nem tudnám igy sajnálni — aszondja — de soha még még se szidott. ünneplő Éccer aszondja a komája: — Komámasszon, ne sirjon, met minnyár itthagyom, el kell éggyezni, hogy s mint légyén a temetés, né, kéll szaladni harangoztatni s gödörásókat keresni, s a városba be kéll menni vásárolni a halott mellé, mindén gond, de csak sir, sir, itthagyom kendet, s akkor mit csinál? — Jaj, ne hagyjon itt, édes komám uram, hát ki segit rejtam? — Hát azt beszélem kendnek. Hirt kell adni a papnak, hogy méghótt, s harangoztatni, hát ki ménjén, ha én nem? Éggyezzük el, hogy ki ménjén a városba vásárolni, koporsó kéll, s szemfödel kéll, s gyértyák kéllnek, kit biz még kend, hogy a pénzt a kezire bizza valakinek, ha kend nekem nem adja. — Hát ezt mondta az uram és — aszondja a menyecske — hogy kend a legigazságosabb hézzánk. — De komámasszon — aszondja az embér — vóna nekem egypár szavam kendvei, amig valaki ide nem jő. Négyszemközt akarok én kendvei beszélni. — Hát mondja, komám uram , mit akar mondani? — Hát én azt, komámasszon, hogy mü imán rég üsmerjük égymást. Mikor az én asszonyom élt, akkor és jól vótunk égygyiitt, maga és tudja, hogy égy pohár pálinkát egymás nékül nem költöttünk el, de — aszondja— akkor és sokszor elgondótam, Istenem, hogy szeretem ezt a komámasszont, pedig az én asszonyom és jó vót, s szép vöt, met szerettem, de sokszor arra gondótam, ha az Isten és úgy adná, ha méghana komám uram, s az én asszonyom, nekém sénki se kéne, csak kend. De ezt sénki se tudta, csak igy magamba gondótam — aszondja — . S lássa, mit értünk, méghót az enyim és, méghót a kendé és. Hát én mégmondom kendnek, hogy kend jön el hézzám férhéz, imán esztendeje, hogy ögyvez vagyok. Mintha látta vóna a szüvem, hogy kend és igy marad egyedül. Hát csak kend nem marad igy, muszáj férhéz ménjén, met itt nagy gazdaság van, s ide ember kéll. Aszondja az asszon: — Jaj, édes komámuram, ne mondjon éenéket, hogy én még férjhöz menjek, az én drága emberemet eltemessem avval, hogy én még férjhez menjek. Nem én, soha, met én sose kapok oat, mint az én emberem, aki oan jó, az a világ nincs, hogy oan jó légyén valaki. — Jaj, dehogy nincs — aszondja — az én asszonyom és élég jó vót, de el kellett felejtsem, met aki éccer meghót, az többé fél nem kel. S nem mondom kennek, hogy most helytől de illik bár három hónapig méggyászojja az urát, mivel oan jó ember vót, s én megvárom kendet - aszondja - csak hajjam még, hogy eljő hézzám azután, hogy feleségem lesz. Mennyivel jobb szüvel ménnyék akkor, hogy segéjjek kendnek, met lássaé, városba kell menni vásáróni -aszondja - kell, kinek adja kend a pénzit a kezire, hogy oan mégbizott légyén, mint én. Aszondja: — Ételt kéll venni s gyertyát szémféledet temetésre, hát be kéll vásárolni — aszondja — nekem adhat háromezer forintot és a kezembe, nincs métt féjjén, hogy én eldugom, de — aszondja — csak úgy, hogy bár égy szóval mondja, hogy kend eljő hézzám férjhez, met fiatal, igy nem tölti a világját.

Éccér aszondja az asszon, méggondolkozott: — Hát komám uram, hát úgy és birom, ameddig birom, de éccer én és legyengülök, s muszáj, hogy valakit magamhoz ve gyek. Hát élmények — aszondja — de most még nem, hát három hónapig éggyászolom. — Hát én és aszondom — mondja az ember. Hát méglétt a szent éggyezség, eligérkézett, hogy élményén . Éccer aszondja az embér: — Komámasszon, de akkor biztos lész, hogy eljo hézzám? — Hogyne — aszondja — ha mégmondtam, elmények. Akkor nagyot nevetett a komája: — Na lássa, komám uram — aszondja — kié az igaz? Felült a halott a ravatalon, oszt aszondja a komája: milen asszon vad te?— Komám uram, ne veszekédjenek, Isten őrizzen, semmi harag, csak jusson eszibe, mit mondtam kennek, hogy az aszszonnak nem kéll hinni oan erőst. — Hát komám uram, ezt hogy léhét tűrni — mondja a halott. — Látod, feleség, mit csinátál, hogy ki kéll hurcókodjunk a házunkbul, semmi sem a méenk. Aszondja a komája: — Nem komám uram, nem kéll nekem a kendé, maradjanak, ahogy eddig vótak, csak még akartam mutatni, hogy nem jó az asszonnak oan erőst hinni, s oan nagyon kimutatni, met erőst felkap. Aztán é"s megmaradtak, megengedtek egymásnak, éltek tovább előre, de soha többet oan jó életjik nem vót...

Csikászok a Rétközben

.

A Rétköz nemcsak búvóhelyet jelentett, a bújdosóknak betyároknak, de a háborúk idején a szegény embernek, állatnak egyaránt, hanem a réti-lápi életmódot ismerők számára élelmet, egész éves megélhetést is jelentett. Mára feledésbe merült, eltűnt az egykori réti mesterségek nagy része, ma már nem tudjuk hogyan élt s mivel foglalkozott a csíkász, a pákász, a teknősbékagyűjtő vagy a piócás.A csíkászat a 19. század közepéig évszázadokon keresztül a halászat egyik legjelentősebb ágát képezte. Az oxigénben szegény vizekhez a réticsík egy sajátos kiegészítő légzési formával – a lápi póchoz hasonlóan – jól tudott alkalmazkodni, ugyanis hajszálerekkel sűrűn behálózott utóbele lehetővé teszi, hogy kopoltyúja mellett béllégzés segítségével a levegőből is vegyen fel oxigént. A leleményes csíkász megfigyelte, hogy az oxigénhiány időként rákényszeríti a halat búvóhelye elhagyására. A süppedős, növényzettel benőtt láprészeken, úszó szigeteken a csíkász a lápmetszővel léket vágott, s a kör alakban kivágott csíkkút oxigénben gazdagabb vize messziről odacsalogatta a halakat, amelyeket egy vesszővarsa, a csíkvarsa ejtett foglyul. A varsa egyik felén tölcsérszerű nyílású, vesszőből font, a végén kúposan végződő, öblös halfogó eszköz, amelynek a vizek járása, a megfogni kívánt halak tulajdonságai szerint sok változata ismeretes. Működése azon alapul, hogy a varsa befelé szűkülő terelőrészén a hal be tud úszni, de visszafelé a szűk nyíláson már nem tud szabadulni. Az alföldi csíkvarsák sűrű fonásúak voltak, a ritkább fonású varsákkal pedig sebes vízben nagyobb halakat fogtak. A varsát gyakran terelőszárnyakkal készítették, hogy a halak könnyebben beletévedjenek. A csíkszüret ideje igazán a tél végi, farsangi időszakra esett, ekkor a csíkász léket vágott a jégbe, belehelyezte varsáját, majd azt náddal és gyékénnyel fedte be,

hogy ne fagyjon be a lék. A léket szívesen fogadó, levegőért felszínre jövő csíkoknak be kellett úszniuk a varsába, amiből ezután már nem tudtak szabadulni. Az emberek több dolog miatt is jobban kedvelték a „téli csíkot”. Egyrészt a mezei munka szünetében ilyenkor jobban ráértek, másrészt az ilyenkor fogott csíkokkal rákészültek a böjti időre, hiszen a nagyböjt idején nagyon fontos étel, fehérjeforrás volt az, harmadjára pedig az ilyenkor fogott csík „kifürdi a mocsárízét”. nem lesz büdös „A rétgazdaság idejében, jelesen téli időben, legsűrűbben a nagy bőjt idején, a mezei munka szünetében csikász, pákász mellett a környék népe is a csíkászatnak él, mindenféle léket vagdos s megrakja csíkkasokkal. A nagy hidegekben a csapásokon a csík nem hagyja vizet befagyni, mennél hidegebb van annál inkább bolyong, »lihogót fürdik« A csíkkast ilyenkor a kifördésekben a fenékre fektetik, másnap felnézik. A csíkszüret idején jelesül, hogy ilyenkor felesleg is akad, s ez belekerül hordókba, csíklajtokba s ebből készül a finom bőjti eledel a csíkoskáposzta. Ha kisebb a fogás, ritkán adják el, otthon olajban megsütik, még szívesebben ajándékozzák rokonnak, szomszédnak, aztán »hozunk egy üveg bort haza, ott jóllakunk és iszunk is rá… „S mikor a csikászok hordói megjelentek a halaspiaczon, hírök, szájról-szájra járva, bekalandozta a várost, kiszólította a szegény feleségét valami füstös bögrével, a gazdag szakácsnéját öblös, mázos fazékkal; mert a csík akkoron közétel számban ment: úrnak, zsellérnek kedves eledele volt. A piaczon hosszú sorban állott a nagy kád, a melybe a hordóból, lajtból a csikot bedöntötték s e kádakban, kevés vízben megnyüzsgött a síkos, barna halak töméntelen sokasága.A fagyban, hóban vízbe nyúló csíkászok, pákászok portéka nélkül is megismerhetők voltak a piacokon, hiszen fagy- és szélmarta piros kezükről, de arcukról is látszott, hogy mivel foglalkoznak.A réticsík fogását, fogyasztását még szüleink generációja is ismerte, sőt gyakorolta is. Az edényben kígyózó, vonagló halakra egy jó marok sót dobtunk, s megtisztították azok egymást, már csak öblíteni kellett! Az egymáshoz dörgölődző halak testéről a só lemarta a kültakarójuk nyálkás, síkos nedveit, s közben a vonagló csíkok fájdalmukban még egy-egy nyikkanó hangot is adtak.” A réticsíkból készült hagyományos magyar ételek, például a csíkos káposzta, a dézsmajegyzékben is szerepeltek, s jelentős, ízletes böjti táplálékként tartották őket számon.Csíkos káposzta: Egy kiló savanyúkáposztára egy liter csíkot számítunk. A vöröshagymát zsíron megpirítjuk, utána ebben a káposztát rendesen megfőzzük, paprikás rántással berántjuk. Amikor jól forr, beletesszük a megtisztított, lefejezett csíkokat. Fél óra hosszat főzzük így, majd tálaláskor pár kanál tejföllel ízesítjük.A z egykori vízjárta mocsárrendszer, élőhelye volt a réticsíknak és lápi pócnak egyaránt. „Fogtak még vészekkel, gátakkal is csíkot. A gátakba nagyjából három méterenként, vízszintesen helyeztek el egy-egy csíkvarsát” Egy csíkgát, az egykori rekesztő halászat egy fennmaradt emléke lehet. Az is lehet azonban, hogy a parti lerakódásokkal egyébként is egy idő után lefűződő sekély vizű részhez ívni érkező halak fogásához alakították át, egészítették ki a parti lerakódásokból képződött „gátat” „Az egykori nádrengetegek, ingoványok, kutak, morotvák, goronczok, zsombékok helyén ma az eke túrja a tőzeges, kövér televényt; az eke vasa néha zökken egyet – beléütődött valami levert cövek, karó földalatti maradványába Itt-ott kitúrja az eke a karózatok egész sorait, melyek

szépen kettősben, úgy egy derék macskajárónyira vonulnak egymás mellett, erre arra kanyarogva s a kanyarodások öbleiben lépésnyi közöket hagyva: ezek a csíkgátak vagy lábók maradványai vótak a fődbe. A Vártanyán sok mondában, legendában volt főszerepló a varjú és a holló. Mindkettőt az istenek hírnökének tartották, melyeknek köze van az időjáráshoz és a hosszú élethez, de mint rossz ómen, előre jelzik a szerencsétlenségeket és a halált is. Alattomossága és ármánykodása, ravaszsága miatt a boszorkányok is varjú képében repdesnek éjfélkor a tanya felett.
Egy kis érdekesség még, hogy régen a falusiak csimmába jártak ha hideg vót ha meleg vót.

A képen a csizmahúzó fakutya látható, ami szinte minden háznál megtalálható vót. Nélküle nehéz vót lehúzni a csimmát. Úgy csinálták, hogy a csimma sarkát beakasztották a fakutya erre kialakított részibe, a másik lábukkal megtámasztották a fakutyát, oszt kihúzták a csizmából a lábukat. Általában 43-44-es vót a mérete. A csizma lehúzásához használatos segédeszközt lovagláshoz is használták az uraságok, meg vadászat alkalmával. Általában valamilyen kemény fábul faragták, cseresznye fábul vagy almafábul, néha még díszítették is. A felhúzás se vót egyszerű, a csizma szárán a belső részen, mindkét oldalon odavarrt, bőr vót valamilyen. erős vászonból, azt megragadták amelynek segítségével a csizmát felhúzták.

Inzsellér a tanyán
A Rétközben járunk Demecsertől északra, úgy négy fertáj órányira a falutól, itt még a madár se jár ilyen tikkasztó melegben. Valamikor a némáék tanyájának nevezték ezt a földet, a tanya még megvan. A szántóföldön egy öreg bácsi kapál a tűző napon, talán észre se venném, ha messziről nem csillogna a nap fénye a kapájában, bizony meg lehetne borotválkozni vele olyan éles és benne, olyan fényes mint a tükör...
Fekete priccses nadrágba, csizmába, hosszú ujju fehér ing felgyűrve könyökig, sötét nagykarimáju kalapba.
Nem igen vesz tudomást a 40 fokos déli melegről.
Hangosan rákösznök.
Adjon Isten jó napot jó egészséget! Gazduram!
Rám néz, nem tudja hova tegyen.
Magának is! mondja
Szép a kukoricája...
Az, de a tengeri se kutya...
Tartózkodóan megemeli a kalapját, de fordul is vissza a munkához, nem igen van kedve beszélgetni.
Kérdezhetek valamit?
Már kérdezett, mondja nem túl barátságosan.
Hamá ide ette magát a nyű... nem bánom kérdezzön...
Közvéleménykutatást végzünk!
Mi a nyavajatörést?
Itt ne ásson nekem kutat.

Azt szeretnénk tudni;
Mennyi kommunális hulladék keletkezik a háztartásban maguknál?
Mi a rosseb?
Mennyi szemét gyűlik össze naponta?
Szemét?
Ha kérdést teszek fel neki mindig kérdéssel felel, úgy hogy nem vagyunk előbbre vele..
Hátra veti a kalapját vakarja a homlokát.
Az meg mi a fészkes fene?
Tudja… Olyan dolgok amik összegyűlnek a házkörül, és nem tudják hasznosítani…
Mivan?
Na várhon segítek, megtisztítják a gyümölcsöket, a zöldséget, falevelek, gallyak, műanyagedények, flakon, kiürült üvegek, kidobott ruhák, romlott ételmaradék, száraz kenyér, amiket a boltban vesznek, nylonzacskó, műanyag tasak, stb.
eSTéBé…?
Hosszú csend következik az öreg próbálja összerakni, amiket mondtam, de láthatón kevés sikerrel.
Itt nincs bót. Nekünk nem is kell. Mi sütjük a kenyeret, nem dobjuk ki, A krompét héjába sütjük vagy ha meghámozzuk megy a trágyába, a falevél is, a venyigével fűtjük fel a kemencét, ha kiürül az üveg újra megtőtjük borral. Ruhát nem dobunk ki, megvarjuk ha elszakad. Ételt csak annyit csinálunk ami kell.
Úgy hogy én nem tudom mit akar jóember azzal a estébével, mert az nekünk nincsen, ahogy szemét sincs, legfeljebb szemét ember…
Na Isten áldja, nekem menni kell, mert mingyán itt a déli haragszó.
És tényleg, amikor megszólal a távolban a falu harangja, a lénia felől megjelenik egy fekete ruhás fejkendős asszony kosárral batyuval a kezében, a közeli tanya irányából.
Lekuporodnak egy vékonyka nyárfa tövébe és batyuból elővesz egy kockáskendőbe tekert valamit.
Oda kuporodok mellé,
Nem bánja kend, ha egy kicsit megpihenek itt maga mellet a hűvösben?
Hát még mindíg ittvan?
Szokás szerint megint visszakérdezett…
A kendőt ölébe teríti,
Vizes korsó és boros demizson pihen az árnyékban.
A vizzel megmossa a kezét meg a bicskáját.
Keresztet vet a kenyér végére amit hozott, majd kikanyarítja a legvégén a farát, azt használja kanál helyett, azzal meri ki a bablevest. Megkínál engem is étellel, majd borral de egyiket sem fogadom el, mert a fatányérból, csak úgy kifujta a morzsát, a tarisznyából előkerülő pohár meg olyan máncsos volt, mintha már meg lenne töltve valamivel. A kenyér többi részére teszi a füstölt szalonnát, vág hozzá hagymát a aminek a külső héját a garádba dogja.
Na itt tényleg nem keletkezik szemét, vontam le a tanulságot csak úgy magamban.
Közben befejezte az evést, előveszi a demizsont, a szájához emeli és úgy hörpint három kortyot a finom testes vörösborból.

Na ez majd erőt ad, mondja az öreg.
Az asszony nem igen beszél.
Meg várja míg elmegyek.
Illedelmesen elköszönök,
Szép napot és jó munkát, bő termést kívánok.
Még hallom hogy megszólal az asszony;
Kiféle miféle vót ez?
Mit tudom én
Valami városi népség.
Az ördög vigye…
Oszt mit akart?
A fene tudja…
Valamit világolt itt, valami estébét keresett rajtam, meg kutat akart ásni.
Mondjad mán asszon, milen bolond emberek vannak a fődön, láttad hogy folyt rula a víz pedig semmit se csinált.
Jót nevetnek rajtam, és élték tovább a hétköznapokat.

Hétköznapok a Demecseri Vártanyán
30. Nemzetközi Levéltári Konferencia Nyíregyháza, 2023. 09.18.-án díjazott tanulmány!

Közel ötven éven át, gyűjtöttem a visszaemlékezéseket, a meséket, történeteket a Vártanyáról, nagyszüleimtől és szüleimtől, aminek egy kis töredékét megosztom veletek. Visszarepülünk az időben, réges-régen, amikor még az utcán köszönt egymásnak ismerős és ismeretlen, amikor még a gémeskút vize iható volt, amikor még a keréknyomból is lehetett inni, egészen odáig. A paraszti élet krónikája szájról szájra jár, ideái örökérvényüek. Nagyszüleim és szüleim halála után most én következem, hogy tovább adjam az utókornak, amit hallottam.

Itt mindenütt a víz vót az úr…

Akkoriban a Rétség egy hatalmas összefüggő mocsár volt, benne apró szigetekkel, ahova a járást csak a beavatottak ismerték. Az öregek mesélték, hogy a török világban a Kacsavár ás a Vártanya között volt egy titkos ösvény a mocsárban. A kisebb területeket szigetek0nek nevezték, a legnagyobb neve volt a Matyi sziget, a szigetek között csak rejtett utakon, a nádasok és lápok között, az itt lakók által ismert útvonalon lehetett közlekedni. A Leányvártól csak négy km-re volt a Vártanya, de a rejtett útvonalon 7 km hosszú volt az út. A Rétközt a Tisza árvize évenként többször elöntötte. A többi településhez hasonlóan a közeli falu Demecser is kiemelkedésre épült. Az ínségesebb időkben a lakosság madártojás gyűjtögetéssel és halászattal foglalkozott, az áradás levonulása után a kisebb mélyedésekben a sekély vízből kézzel szedték a halat az emberek. A Kolbárd tóban sok volt a hal, de a Róka kút laposából is sok csíkot fogtak az emberek.

Kocsisok, béresek, dohányosok fődje vót…

Édesapám mesélte, hogy a Vártanya azért jött létre, hogy az embereknek ne kelljen annyit gyalogolni a földekre. Eredetileg a kocsisok, béresek, dohányosok részére az uraságok építették a cselédlakásokat. Ezek a lakások sárfalból készültek, nyitott, szabad kéményes, közös konyhás, nyitott tűzhelyes, egy helyiségből álló, többgenerációs lakások voltak. A nyitott konyhából nyíltak a lakóhelyiségek, a kemencék fűtését szintén a konyhából oldották meg. Az árokparton szedett gizgazzal, gallyal, szalmával, a földeken gyűjtött szárakkal fűtöttek. Az emberek szalmán, a földön és a dikón aludtak. A kornak megfelelően vertfalu, szalmával kevert föld, agyag, állatokkal járatott, dagasztott sárból rakott, földes padlójú házak voltak. Nád, szalma, sás fedés volt a teteje. Benne nyitott tűzhely, szabad kéménnyel. Egy helyiséget kemencével, hulladékkal fűtöttek. A házak tisztán tartása meszeléssel, földje mázolással, meszeléssel történt. Az ablakok kicsik voltak, télen mohával, kitömve, hogy ne menjen ki a meleg. A lakásban 5-11 tagból álló három nemzedék lakott, a kutyával, macskával, káposztás hordóval egy fedél alatt. A házakat részben süllyesztve építették. A küszöbnél a házban nem fel, hanem le kellett lépni. Egy idő után megtiltották a tető fedésére a szalma és a sás alkalmazását, és egyre többen használtak agyagból égetett cserepet a házak fedésére a sok tűzeset miatt. Szegény családoknál az útfélen, udvaron ültetett eperfák termése, az árokparton termő kökény volt a gyümölcs. Gyerekek szerették a mályva kenyér alakú termését. A betegeket kuruzslással, gyógyfüvekkel gyógyították. Az idősek elmondásából és tapasztalatból jól ismerték a gyógyító füveket, a piócák gyógyító alkalmazását. Sok volt a kuruzsló, akik a különféle eljárásokkal gyógyítottak. A családok nyáron gyűjtötték a gyógyfüveket, szárították, majd a padláson tárolták.

A Ticce

Édesapámmal sokat jártunk a Ticcére horgászni, ami pár kilométerre volt a tanyától. Nyáron a rudasokba rakott szénát, amit a szigeten kaszáltak és csónakon nem érkeztek elszállítani, a víz megemelte és a víztetején a szél arrébb fújta a goroncot, így az úszó szigetet más aratta le. A mocsaras területen, a mocsár, a láp védelme alatt álló rétköziek sok rosszat vészeltek át. Régen itt földvár volt, földsáncok voltak, amik öt méter magasak voltak. A legismertebbek a Vártanya, a Leányvár, a Tündérvár. A madarak részére a nádasok, gyékényesek, kákások, füzesek rengeteg búvóhelyet, kiváló fészkelő helyet biztosítottak. A vándormadarak pihenőhelye, a gémek, ludak, vadkacsák és sok-sok vízimadár élőhelye volt a rétköz. Ragadozó csak a róka volt, de télen, amikor befagytak a vizek, a hegyekből idáig portyáztak a farkasok. A rétköziek nagytestű komondor kutyákat tartottak erre az esetre. A kutya nyakába szöges nyakörvet tettek, hogy a farkas ne tudja elharapni, ha

harcra kerül a sor. A háborúk alatt vagy járványok idején a Rétköz lakói a tengernyi víz nádasaiban, a szigetekre, a földvárakba menekültek. Állataikat is titkos járatokon, csapásokon, a biztonságos úsztatókon a kisebb szigetekre menekítették. A határ nagy részét a Tisza árja borította, az árterületeket jobbára kaszálással és a bőven tenyésző nád vágásával hasznosították marhatartásra alkalmas széna termett itt. Ha az árvíz sokáig rajta nem hevert, sarjút lehetett kaszálni. Az ökörcsorda is a lápokon legelt, az itatás kávás kútból és lápos kútból történt.

A disznókat kivitték a (tölgyesbe)makkos erdőre makkoltatásnak híjtuk a legeltetést, vót ahon ingyér, máshun meg 6 krajcár pázsitpénzt kellet fizetni a grófnak. A láposok partján meg a teheneket legeltettük az aljnövényzetbül. Az erdők a folyóvizek lápok mentén, áradáskor (részlegesen) víz alá kerültek, így nem vót hun legeltetni. A zsíros réti széna is jó szolgálatot tett a téli időszakban. A kaszálóra engedték üket a sarjura. Ha nem vót más hát a lápiszéna is megtette vagy a fűzfagally. A láposon jó marha hízlaló szénát csinálhatnak ha kiszárad. A sarjút Szent János nap elött kaszálták. „Kaszáloréttyein jó füvek teremnek, ezeken alkalmatos esztendök jártával, az marhájok téli legelésére alkalmatos szenát takarhatnak abbúl.”

Disznóvágása tanyán

A disznóvágások késő ősszel vagy télen voltak, mikor már kevesebb légy volt az udvaron, és a hideg miatt nem romlott meg olyan gyorsan a hús. Egy hízóból nagyon sokféle élelmiszert készítettek. A frissen sült húsokat zsírral leöntve egy lábosban tárolták. A feldolgozott, füstölt élelmiszereket pedig a kamrában, vagy a nádtetejes padlásokon függesztették fel. A szalonnát sóban tartósították, abálták, vagy kisütötték töpörtyűnek. A kolbászt, szalámit, bélbe töltötték, és füstölték. A fölfüstölt kolbászt az éléskamrában rudakra aggatva, vagy a kemencéből kiszedett hamu között tárolták, tartósították. A füstölés célja nem volt más, mint a tartósítás. Az elégetett fa füstjének a szaga távol tartotta a legyeket és egyéb kártevőket a kamrában vagy padláson tárolt húsokról. A hurka és a sült vér a disznóvágások friss csemegéje volt. „A sonka sokáig, kukoricaszedésig kitartott. A sonkát, úgy tartották, „még nem zeng az ég, addig nem szabad megkezdeni” (március-április). Legtöbben húsvétkor kezdték meg a sonkát. „A szalonna akkor ért meg, ha avas vót, és még a tüdőt is kitisztította .

Gabona tárolás

A gabonákat régen nem vitték szárító üzemekbe, a szemekben lévő nedvesség a napon kiterítve elpárolgott belőlük. A kukoricát például a csutkán hagyták, és górékban tárolták. Mindig a szükségletnek megfelelő mennyiséget morzsoltak csak le belőle, és adták oda az állatoknak. A kukoricagórében a csövek kiszáradtak anélkül, hogy összepenészedtek volna. Kukoricagóré A kenyérgabonát mindig frissen őröltették a malomban. A gazda elvitt egy zsák szemes búzát a molnárnak, aki cserébe lisztet, grízt, korpát adott. A lisztből aztán minden héten

kenyeret, lángost sütöttek, a gyerekeknek kis cipókat készítettek, amit megkentek tejföllel, liba- vagy disznózsírral. Öregapám azt mondta; Kiszi (zabkása)a küszöbig, kása(árpa) a kapuig, puliszka a határig(kaszáláshoz), kenyér a világ végéig kitart...

Önellátás a tanyán

Nagyapám mesélte, hogy a Demecseri vártanyán a falusi emberek önellátók voltak. Mivel volt föld, így mindent termesztettek, ami csak kellett a családnak. Az ételekhez a ruhákhoz a tüzeléshez, az építkezéshez mindent maguk állítottak elő. Kevés olyan dolog volt, amiért pénzt adtak, de azt is a Demecseri vásáron szerezték be, de még ott is volt úgy hogy cseréltek árut. A napi életvitelüket és az étrendjüket, a mindennapokat úgy alakították, hogy a rendelkezésre álló termésekből változatos étrendet tudjanak biztosítani. A parasztember találékonysága és életrevalósága tükrözte minden napjukat. Krumpli, paszuly, tengeri, liszt, tök, tej, tojás, befőtt, szalonna, tepertő, zsír vagy olaj mindig volt a ügyes gazdasszony kamrájában, aki egészséges és változatos ételeket készített. A sót a cukrot kellett megvenni a piacon, a ruhát és a lábbelit. Minden időszakban volt valamilyen gyümölcs a kertben. A kemencében sült krumplit megsózták, de a disznónak fövő krumpliból is kikapkodtak néhány szem hajas krumplit, amit szintén megsóztak. A lapcsánkát liszttel vegyített reszelt nyers krumpliból a palacsintához hasonlóan sütötték, a csírásgaluskát főzték. A cinkét liszttel összegyúrt főtt krumpliból készítették, amit forró vízbe csorgatva főztek ki, majd hagymás zsírban felkavarták. Tálalhatták túróval is. Ebből az anyagból készült a lekváros gombóc, és a krumpli perec, amit olajban, kifli formában sütöttek ki. A krumpli puliszkát teljesen összetörték és zsíros hagymát tettek rá. Ettől a paprikás krumpli csak annyiban különbözött, hogy a főtt krumplit paprikás-hagymás zsírral öntötték le, s nem törték össze. A rakott krumplit tepsibe szeletelt nyers krumpliból, közé apróra vágott szalonnával megsütötték. Mindennapi eledel volt még a krumplileves, a habart krumpli és a savanyú krumpli. Igen gyakran fogyasztottak még káposztalevest, gersli levest, paszulylevest, lebbencslevest, különböző ízesítésű galuskákat, tengeri puliszkát. Az étolajat, a házilag megtermelt napraforgóból Demecserben üttették ki. Sok tejet ittak, és ha valakinek nem volt tehene, annak a szomszédok ingyen adtak tejet. Nagymama mesélte, hogy vetőmagot sosem vettek, nem is volt hol, mindig megszedték a vetőmagot hogy következő tavasszal legyen mit vetni. Kedvelt étel volt az öhöm, amit bográcsban, szabad ég alatt főztek. A káposztás laska meg a laskaleves vót a gyakori étel. Ha szikrázik az azsag, majd harazsál a és újabb tüzet rak belé a boltozatot is ki kell hevíteni. Tördelt száraztésztát kevertek össze felfövésben lévő krumplival, leöntötték hagymás zsírral, és így főzték addig, míg egybe nem állt az egész. A kenyeret házilag készítették. A gazdasszony a liszthez vizet, kovászt adott és bedagasztotta. A kész kenyértésztát a szakajtókosárba helyezett szakajtókendőbe szaggatta ki majd a kendő sarkaival betakargatta. Amíg kélt a tészta, csutkával és szalmával befűtötte a

kemencét. Amikor már bemelegedett, de még nem volt elég forró a kenyérsütéshez addig kiszakított néhány darabot a tésztából, kilapította és a parázs felett lángosnak megsütötte A hamar megsült lángost ették kaprosan, cukorral, de zsírosan is. „ Mikor szikrázott a tégla akkor be volt fűtve a kemence". Ekkor a szakajtóból a tésztát a kenyérsütő lapátra öntötte, és bevetette a kemencébe. Bevetés előtt egy ujjal a közepét benyomta, hogy fel ne essen a haja. A dagasztóteknő oldaláról összekapart tésztát, a vakarót is megsütötték a kemencében, de néha olajban is. Hamarabb elkészült, mint a kenyér és csillapította az éhséget A megsült kenyeret letisztogatták és a megszegés előtt a késsel keresztet rajzoltak rá. Vasár- és ünnepnapokon nem maradhatott el az asztalról a húsleves és a töltött káposzta De ekkor készítették édességként a köttestésztákat is. Mivel volt tojás liszt, így a házi tésztát is a levesbe meggyúrták elnyújtották felvágták és az ágy tetején szárították, boltban nem is igen lehetett kapni akkoriban ilyet. A tyúkok szárnyát lenyírták, a kakas sarkantyúját is levágták, hamuba pergették, hogy ne fertőződjön el. A sarkantyú nélkül nem tudott repülés közben irányítani, így bent maradt a górében a tyúkokkal együtt. Az udvaron mindenkinek volt egy szérű ahol a paszuly cséplés történt. Ez az udvar egy tiszta része volt, ahol a homokos talajt keményre döngölték és többnyire agyaggal feltöltötték. Minden tanyatelken ástak egy gémeskutat. Az udvaron volt egy kecskeláb fafűrészeléshez, egy tőke favágáshoz, hombár, a szemes gabona eltartására szolgált, vesszőből fonták és sárral betapasztották. Volt még tengeri kas, ami vesszőfonatú, zsúppal vagy náddal, gyékénnyel fedelezett kukoricagórének is neveztek, amin olyan réseket hagytak, hogy kiszáradjon a tengeri. A baromfit a górében tartották, a nyári hőségtől a tél beálltáig. A tengeri górét, az aratás után a szalmát, a réten forgatott szénát eltették télire, egyrészt alomnak, másrészt tápláléknak. A csinkánti tengeri vót az aprószemü. Az udvaron kapott helyet az istálló, benne a marhákkal, lovakkal, az ólakban disznót tartottak, aminek zsúp fedele volt, az akolban vagy a karámban bárányokat, kecskéket, a legelő állatokat a néhol kopár szikes (sós) legelőkön tartották, a színben a föld műveléséhez szükséges szerszámokat; ekét, boronát, szekeret. Szokás volt a szántás első fordulójánál az olvasót az eke szarvára akasztani és Isten áldását kérni a munkához. A ház nádtetős, vert falú volt, vagy vályog, nyugat-keleti tájolású, és mindig a dombosabb részre építették. a házhoz istállók, csűr csatlakoztak, a gazdasági udvart s a zöldséges- és gyümölcsöskertet kerítés, gyakran élő sövény vette körül. A szalmafödeles ház szobája ablakkal az utcára nézett, melegét télen a konyhára nyíló kemence adta, mely elsősorban főzésre-sütésre szolgált. A konyhához, melybe a pitvaron át jutott az ember, egy-két kamra csatlakozott. Ezekben kaptak helyet a szerszámok a gabonatartó szuszék, liszt, kása, káposztás hordó, gyümölcs, ott függött rúdon szalonna, sódar, kolbász. A szálas gabonát a csűrbe rakták, ott a cséphadaróval végzett munkának is jutott hely. Nem messze a házak együttesétől terültek el a kender és káposztaföldek, távolabb a dűlőkre osztott szántóföldek és rétek, azután a szőlő s esetenként az irtásföldek. Pálinkát főzettek mindenféle gyümölcsből, melyet vesszővel bekötött üvegekben tároltak.

A vallás

A keresztény ember, mielőtt megszegi a kenyeret keresztet vet rá, minden étkezés előtt imát mond, megköszöni Istennek amit adott. Mai is követem ezt a rituálét. Még emlékszem az imára;" Aki ételt - italt adott, annak neve legyen áldott" Az élet része volt a böjt, a körmenet, a búcsú, a vásár, a vasárnapi mise. Amikor hazamentünk a templomból, úgy kellett köszönni, dícsértesség a Jézus Krisztus. A válasz; Mindörökké Ámen. A reformátusoknál Áldás Békesség! A felnőttek 4-kor keltek a gyerekek fél ötkor, nyáron korán világosodott és sok volt a munka. Előfordult, hogy csak sós paprikás kenyeret ettek hagymával, mert nem volt más, hozzá egy pohár tejet ittak, arról dolgoztak délig. A felesleget eladták, mert kellet a pénz ruhára, csizmára. A legnagyobb melegben nem csak az állatok deleltek az emberek is. Az ebéd szegényes volt, krumplileves, zöldségleves, bableves, rántott leves, tarhonyaleves, köménymag leves. Húslevest csak vasárnap vagy ünnepnapokon lehetett találni az asztalon. Vacsora lekváros kenyér volt, vagy aludttej kenyérrel. Karácsony a disznóvágás ideje volt, a húsvétra birkahús. Olvasni a kalendáriumot és a bibliát lehetett, mert más könyv nem igen volt a háznál.

Kenyérsütés

A kenyérsütés volt a legfontosabb a háztartásban, mert hetekre előre sütötték meg a kenyeret. A kemencepadkán letakarva sorakoztak a tésztával megtöltött szakajtókosarak, abban kelt meg a tészta. A kemence tetején pedig zacskókban száradt a kovászból kivett morzsótka, amivel a következő kenyérsütéskor az élesztőt helyettesítették. Amikor a kemence belső fala kivilágosodott a melegtől, és a téglájához dörzsölt piszkafa szikrát vetett, akkor már elég meleg volt a kenyérsütéshez. A piszkafával néha-néha szétterítették a parazsat, hogy mindenütt egyenlően fűtsön. Először az ellapított, kerek lángost sütőlapátra helyezték, késsel megszurkálták, nehogy felhólyagosodjon, és bevetették a kemence alján tisztára söpört téglákra. A megsült lángost mindaddig félretették, amíg a kenyereket kemencébe nem rakták. A zsírral, vajjal, sült vajjal vagy napraforgóolajjal megkent lángos volt a reggeli a gyerekeknek. Szívesen készítettek kenyérsütéskor vakarót is. A vakaró a készítési módjáról kapta a nevét. A sütőteknő végéből, ahová a dagasztáshoz a kovászt öntötték, fakanállal felkaparták az odaragadt tésztát. A felkapart tésztát kevés vízzel és liszttel keményre gyúrták. Ötujjnyi széles, kétujjnyi vastag tésztahurkát formáztak belőle, tetejét előbb bevagdalták, majd megszórták sóval, köménymaggal, és megsütötték. A kenyér két óra hosszáig sült, de a mellé bevetett vakarót már egy óra múlva ki lehetett szedni. A kisült kenyeret lemosták, majd a kamrában a kenyértartó kosárban vagy a kenyértartó polcon tárolták. A kenyér Isten ajándéka volt ezért tisztelték a parasztemberek. Ha kenyér van, minden van, mondogatta gyakran Édesapám. A kenyérre kemencébe rakás előtt, sütés után, megszegés előtt keresztet vetettek, áldást kérve rá Istentől. Ha egy kenyérdarab véletlenül leesett, azonnal felvették, megcsókolták, esténként imába foglalták, "Istenem bocsáss meg". Ha kenyér nem volt, a hajában sült krumplit ettek vagy lángost csináltak.

Munka télen

Az asszonyok télen kenderből, gyapjúból fonalat készítettek. A semmi másra nem jó rongyokat csíkokra hasogatták, és jó erősre megsodorták. Rongyszőnyeget szövettek belőle a felmázolt ház földjére, a lócákra és a kemencepadkára kerültek. Kárba semmi nem veszhetett. Fontos volt még Szent Márk és Szent György napja. Szent Márk napján, aki tehette, kiment a határban tartott búzaszentelő körmenetre és misére. A búzaföld szélén a pap elmondott egy-egy evangéliumi szakaszt a négy égtáj felé, és imádkoztak a jó termésért az emberek. A megszentelt búzából ki-ki hazavitt egy marékkal a sublótra vagy a tükör mellé tette, a szoba dísze volt.

Eszközök a tanyán

Rengetek olyan szót tanultam meg nagyszüleimtől, aminek jelentését, már alig ismeri valaki. Az ágyat priccsnek vagy dikónak hívták, még én is dikón aludtam kiskoromban, az asztal mögött volt a sublót, ebben tartották a ruhát és az ágyhuzatot. A subát és a szűrt a kamra falára akasztották az nem fért be a kis konyhába, de ide kerültek a cipők, csizmák és a háztartásban szükséges eszközök, rocska, köpülő, szilke, savanyított káposztáshordó, fateknő, termények és a boroshordó is. Pitvarnak nevezték a konyha bejárati ajtaja felőli részt, ott volt a padlásfeljáró is. A konyhában a bejárattal szemközti sarokba, vagy az ablak alá került a karos láda és az asztal. Az ajtó jobb oldalára ágyat vagy inkább priccsnek nevezett fekvő alkalmatosságot, a bejárattól balra polcos állványt helyeztek. Esetleg a fekvőhely és az asztal közé tettek egy felül polcos, alul zárt edényes szekrényfélét tartottak, amit kredencnek neveztek. A karos láda és a kemence szája közötti falrészen nyílott a szobaajtó. Az építéshez használt sarat is saját földjük agyagos részéből termelték ki a parasztok, amit később kacsa- és libaúsztatónak, kenderáztatónak használtak. A tornához a gazda maga faragta az oszlopokat. Az erejüket kitartással pótolták. Pácolt deszka volt a plafon és sárdöngölt a padló. A nádat a föld vízállásos területén vágták, mert semmit nem hagytak veszendőbe, minden tenyérnyi helyet kihasználtak. A gyomirtó a kapa volt, akinek nem csillogott, azt megszólták a templomból hazajövet a pletykás asszonyok. A szomszédok segítettek egymásnak aratni, szüretelni, disznót vágni a kölcsön munka visszajár, amit a gazda szántással vagy terménnyel viszonzott is amikor a másiknak volt szüksége rá. nem voltak kövesutak, csak a szekér által kitaposott dűlőutak, csapások ösvények.

A hétköznapok egyhangúsága

A tanyasi emberek mondása volt, hogy majd alszunk, ha meghalunk, este, ha sokáig dolgoztak, kukoricát fosztottak, fontak-szőttek, vagy paszulyt válogattak vagy bármi egyebet, és valaki azt mondta: Ideje lenne már lefeküdni - akkor arra ezt válaszolt a gazda. Ha álmodozott a legény a lyány lyukáról, azt mondták neki gúnyosan; ne aludj, nem álmodsz. Az ábrándozónak, a nem elérhető dolgok után vágyakozónak mondták régen,

persze, nem azt jelenti, hogy valóban ne aludjon, hanem hogy ne járjon másutt az esze, ne álmodozzon napközben is, mert belesik a cséplőgépbe. A mamlasz legény olyan, mint egy tál aludttej. Az anyja szoknyáján ül, a mindig otthon ülő legényre mondják, aki önállótlan, nem mer vagy nem akar a lányokhoz járni, udvarolni, de aki nem megy társaságba se a legénybarátokhoz, a szomszédba beszélgetni, hazulról csak ritkán mozdul ki: Nem jár ez a mamlasz sehova, mindig az anyja szoknyáján ül. Anyámasszony katonája, a gyáva legényekre mondják. Többnyire azonban a fiatalabb fiúval kapcsolatban hangzik el, pl. ha este fél egyedül kimenni az udvarra pisilni, vagy hátramenni a csűrbe, vagy ha rábíznak egy feladatot, de nem meri elkezdeni: Mitől félsz? Ne légy már olyan anyámasszony katonája! Ganajban terem az arany, ha a gazda jól megtrágyázza a földet, akkor jól terem, folyékony arany régen a tanyasi ember ezt tartotta a trágyaléről. Ki korán kel, aranyat lel, többre ér a munkában, aki korán kel. Voltak olyan szorgalmas emberek, akik mire a nap feljött, már lekaszáltak egy tábla lucernát, vagy megkapálták a káposztát, ezek jó eredményre, termésre számíthattak. Három asszony egy országos vásár, ha összeáll néhány asszony beszélgetni, pletykálni, olyan lármásak, hangoskodók, egymás szavába karattyolnak, mintha csak vásár lenne. A pulya akkor látott vizet, mikor a bába megmosta, a piszkos, szurtos gyermekről szokás mondani. Felnőttel kapcsolatban, ha valaki részeges, mert az nem iszik vizet. Mosolyog a bajusza alól, mert nem tartja érdemesnek a többieket, hogy véleményt nyilvánítson. Na hogy áll a bajusz? Megnősült-e a legény? Szegények vótunk, de ha a szomszéd kért valamit, akkor odaadtuk az utolsó tojást is, mert az élet nagy igazsága, hogy sok mindent elvehetnek tőled, de azt amit másoknak adtál soha...

Nagyapa szerette a bort!

Azt mondta nagyapám egyszer, hogy a bor nem az üvegben terem! Rossz bor nincs, csak rossz borívó! Amikor felbontod az üveget kiöntöd a pohárba, az első pohár bort Mátyás király óta mindig a szőlőt gondozó gazda egészségére illik elfogyasztani, aki kapálta, permetezte, kötözte, metszette, kacsozta és szüretelte préselte, kénezte, tükrözte kotyogózta, dekantálta és gondozta a bort. Csak az ihatja jóízűen, aki kapálni, permetezni, kötözni, kacsozni is szereti, mert ha más megy le a pincébe bort inni, akkor a pincébe, a termésköveket benövő fekete penész gyászolja a bort amit megiszik, a kő oldalán apró cseppekben pereg a pince könnye, elsiratja a bort, sőt a pohár oldalán kicsapódott pára opálossá teszi a poharat, mert még a pohár is sajnálja azt a finom nedűt attól aki nem tesz érte egy kapavágást sem. A szüretre összejön a család, őzpörkölt vagy vaddisznó pörköpt dukál ilyen jeles napra. A szüret ideje, ha közeledik, előtte egy hónappal már nem szabad permetezni, elő kell készíteni a pincét, a hordókat az ászokfákat, a kádakat, prést, puttonyokat.

A kényeskedő városiakrul

Sok munka van az előkészületekkel. Nagyapa másik bölcsessége; A sok áltudományos városi fanyalogva minősíti a bort, egyiknek savas, másiknak

testes, csak affektálnak, nem értenek hozzá. betanulnak három mondatot és előadják, hogy milyen iskolázottak, pózolnak kényeskednek, fényezik magukat a bort pedig lehuzzák. Mert nem lögybölni, szagolgatni, nyalogatni, kóstolgatni kell, hanem lehunyni a szemünket és átadni magunkat a pohár vörösbor lelket és testet melengető hatásának. Amikor megisszuk a bort a kislábújunktúl a fejünk búbjáig végig szalad egy áramütés és erős bizsergést érzünk még a hajszállainkban is. Azt mondja nagyapám, ezeket felvinném a szőlőhegyre oszt fentről lefelé kapáltatnám őket a legnagyobb melegben, osztán megkínálnám űket abból a borból amit leminősítettek. A kapáláshoz is érteni kell, meg kell tanulni. Mert ez nem csupán egyszerű földmozgatás, vagy gyomtalanítás. A talaj lazítással elősegítjük az esővíz elnyeletését, így nem okoz talajeróziót és táplálja a szőlőnket. A százaz talaj megrepedhet és elszakíthatja gyökereket, ezért kell gyakran talajlazítást végezni, nem beszélve a légcserélésről. A bakművelés lényege, hogy egy gödör vagy inkább tányér öleli körbe a tőkét. Ezek a tányérok a meredek hegyoldalon összeérnek, teraszosan, így elnyelik el az esővizet. Télen a tányért megfordították és fedést csináltak belőle. Mindezt a célszerszámmal, a kapával. Izzadtságos aprólékossággal. ezzel védték a fagy ellen a szőlőtőkét. Nem kevésbé fontos célja még a kapálásnak a gyom természetes úton történő eltávolítása, de gyökerestül. Tehát, hogy lehet eltávolítani a szőlőtőke körül tartósan a gyomot? Kapálással, de a közvetlen közelében csak kihúzni szabad. Mert a kapa is komoly sérülést okozhat a növénynek! Nagyapám azt mondta, a szorgalmas gazda meg tud borotválkozni a kapájával és közben tükörnek is használja. Lusta gazdának nem csillog a kapája. Aki a bort szereti, rossz ember nem lehet, de aki szereti a bort, az szeresse kapálni is.

Betegségek a tanyán

Nagymama mesélte, hogy a nyavajákat ük gyógyították meg, mert a Vártanyán nem vót orvos, Demecserben ugyan vót, de mire szekérrel behozták a tanyára, ami 8 kilóméter már el is temették a beteget. A tanyákon élő embereknek sokszor az egyetlen gyógyulási lehetősége a javasasszony volt, aki kicsit habókos volt, de nem vót más. A javasasszonyok évszázadokon át adta át tapasztalataikat a következő nemzedéknek. A gyógyhatású füveket a lápon szedte, út mellett, erdőn, mezőn, legelőn, a falu határában, de az udvaron is volt neki mindig vetve a gyakrabban használatos gyógynövényekből. A ritka vízi vagy lápi növényeket a környék folyóinak morotváiból, vagy a lápi tavakból vagy környékéről gyűjtötte. Az év bizonyos szakaiban május, június, július hosszabb gyűjtőútra indult. Felpakolt kétkerekű szamárfogatos talyigájára és nyakába vette a vidéket. Vitt magával a maga készítette gyógyszerekből, gondosan kezelt füvekből, növényekből útközben, ahol megszállt, kerülőknél, csőszöknél, gyakran gyógyítgatott. Így kutatta fel azokat a helyeket, ahol a számára szükséges növényeket, füvek megtalálhatók. A gyógyulás fontos helyszínei a búcsújáró helyek voltak, melyek a hagyományos falusi életformában jelentős szerepet játszottak, nemcsak mint a vallási élet színterei, de mint a társadalmi kapcsolatok kiszélesítésének egyik módja is. A búcsújáró helyeken szerezte be a nép

azokat a tárgyakat, amelyeknek aztán gyógyító erőt tulajdonított, szentelt vizet, Szűz Mária képet, feszületet. A tanyáról gyakran jártak a Pócsi búcsúba az emberek, vagy azért mert betegek voltak, vagy azért hogy megköszönjék a Boldogságos Szűz Máriának, hogy meggyógyultak. A gyógyításban rendkívül fontos tényező a javasasszony iránti feltétlen bizalom, mert a beteg számára a gyógyulásba vetett hitet képes erősíteni. Bennük és működésük eredményességében feltétlenül hittek, ami erősítette ezt a bizalmat, hogy a javasasszonyok a közösség tagjaiból kerültek ki, értettek a nép nyelvén, vagyis tevékenységük során ugyanazokra a hiedelmekre hivatkozhattak, amelyeket mindenki ismert és elfogadott környezetükben. Hírnevüket elsősorban nem a néha valóban sikeres gyógyításaiknak köszönhették, hanem a tanyasi nép között elterjedt mély hitnek. Apám szerint a javasasszony az ördöggel cimborál, ezért természetfölötti képességekkel rendelkezik, s ezt a képességét, tudását tudja gyógyításra felhasználni. Azt mondták hogy addig nem tudott meghalni, míg kézfogással át nem adta a tudást a gyermekének. A tanyasiak ismerték a javasasszonyok rontó erejét is, így ha valamelyik háznál bent járt, sót dobtak utána, hogy bajt ne okozhasson. Egyszer a szomszédban a baba nem akart szopni, csak sírt egész nap. A javasasszony azt mondta, nem jól szülte meg a lyány. Újra meg kell szülni. Az udvaron volt egy meggyfa ami még nem termett. Hajnalban odavitték a babát, az apja egy baltával ketté vágta a fa törzsét a tetejétől a fődig, oszt át húzták rajta a babát előre meg hátra háromszor. Érdekes módon a baba abba hagyta a sírást oszt onnan kezdve rendesen szopott. Ez a kis történet is megmutatja milyen fontos volt hogy higgyenek az emberek a hiedelmekben. Egyszer nagyapámhoz hívták ki a javasasszonyt mert nagyon fájt a háta, az meg átforrósított kővel mulasztotta el a reumatikus panaszokat. Amikor édesapám kisöccse himlős volt, a javasasszony kilenc féle fűből kilenc helyről kilenc napon át este kilenc órakor feketére főzött fürdővízben fürdetve gyógyította meg a kisöccsét. Máskor meg a szomszédot elöntötte a Szent Antal tüze. A javasasszony azt javasolta, válogassák át a rozst a fekete varjú körmöket szedjék ki belőle, mert az okozza a nyavaját, és tényleg az okozta. A szomszédasszony nem tudott teherbe esni, a javasasszony szerint rontás igézés szemmel verés vagy átok miatt. A baksából kivett vékony faszenet főzték bele vízbe és abba fürdették meg az asszonyt, aki pár hét múlva teherbe esett. A gőzölés mellett a füstölés volt egy másik ismert és gyakran alkalmazott eljárásmód a magyar népi gyógyításban. Ismert, hogy a füstölés a legtöbb népnél kultikus célokat szolgált, s ezt a szerepét valószínűleg a javasasszony szokásokban is megtartotta, amikor ott a betegség megelőzésére, majd pedig a betegség vélt eltávolítására használták, embernél és állatnál egyaránt (ez utóbbit azért hangsúlyozzuk, mert a régi állatorvoslásban sokszor olyan hiedelemelemek maradtak meg, amelyek az embergyógyításban már nem találhatók Ezekben az eljárásokban a vízzel való gyógyítás (hidroterápia) ősi módja, az a régi gyökerű tapasztalás ölt testet, hogy a fürdőzés, a forró és a hideg is, a hajszálereken keresztül szabályozza, felgyorsítja a vérkeringést, s ezáltal megkönnyíti a betegség, a felgyülemlett mérgek kiizzadását, kiürítését a szervezetből. Elterjedt gyógymód volt, hogy a szem által megrontott, megvert kisgyermeket megfüstölték, oly módon, hogy kis darabokat

vágtak annak a ruhájából vagy hajából, aki a kérdéses napon megnézte, és ezeket a darabokat elégették. Füstöltek „félés” vagy ijedtség ellen is. Füstölték ezenkívül a beteget seprűből vett hét cirokdarabbal, gatyamadzaggal, az édesanyja hajszálaival, szemfedő sarkával és szentelt tömjéndarabokkal, persze a füstölés kivette belőle a rontást. A munka végeztével azt mondta mindig, hogy neki nem kell semmi, látja hogy szegény ember a gazda. Ilyenkor vírtusból még többet adtak neki, olyankor hagyott ott a gazdánál kis ruhába kötve gyógyfüvet, amit be kellett áztatni és megitatni a beteggel. A derékfájás vagy köszvény esetén a legkisebb kisfiúnak kellett megtaposni a beteg hátát. A fájós hát esetén a dömöcközés, dögönyözés is használt. Vajjal kenegették az égett sebet, fájós fülbe megolvasztva csepegtették, és viszkető kiütésekre Szent Antal-füvet vajban megpirítva kentek. Más, állati eredetű zsiradékot is gyakran használtak, így nyúl-, medve-, sőt gémhájat is különféle célokra, és szalonnával puhították a bőrkeményedéseket. Az állati zsiradékból készített szappant a kelések érlelésére használták régen. A kenderolaj hatékonynak bizonyult súlyos fájdalmak, leukémia, ízületi gyulladás, cukorbetegség, asztma, fertőzések, gyulladások, égési sérülések, krónikus fájdalom, pikkelysömör, fekélyek, anyajegyek, szemölcsök és hasonló problémák kezelésében is. A javasasszony magas vérnyomásra, fejfájása, sűrűvérűségre nadályt (pióca) használt. A pióca a marásakor érgörcsoldó hatású, fájdalomcsillapító és értágító, véralvadásgátló anyagot juttat a szervezetbe, azonkívül a fertőzés veszélye is minimális. A javasasszony a vágott sebre sós kenyeret, forrázott sebre sót tett, vagy kis zsákban melegített sót tett, de a fájós fülre, gyomorra is ez került. Azt mondta egyszer a javasasszony nagyapámnak, hogy a közel háromezer gyógynövény minden nyavajára nyújt gyógymódot, de nem ismerjük még mindet. A javasasszony petróleumot, terpentint, rézgálicot, tömjént, jódot, kámfort, szeszt, szurkot és szalicilt még trágyát is használt gyógyításra. A különféle betegségek racionális, ésszerű megfigyelésen és kipróbált hatásokon alapuló gyógyítására, ilyen volt például a nyírfalevél teája, ami kiváló vizelethajtó, vértisztító és gyulladáscsökkentő, de ismert görcsoldó és fertőtlenítőhatása is, amit jól tudott a javasasszony is, aki alkalmazta enyhébb fertőzéses húgyúti megbetegedésekben, vesekő és vesehomok kialakulásának megelőzésére, reuma ellen is. A népi gyógyászatban a fiatal fák nedvét vizelethajtásra használták. Nagyapám sose látott orvost se patikust, se kórházat, még is 87 évet élt. Két orvossága volt a bora meg a pálinkája, ezeket kombinálta. Esténként megivott egy pohár fehér bort, reggel egy kis pohár saját pálinkát ivott, reggeli után egy pohár vörösbort melegített meg a spórvégében, amibe rengeteg csípős paprikát szórt, ami attól olyan erős lett mint a méreg és azt megitta, délben egy pohár piros bort ivott. Ha megcsípte egy rovar, akkor egy fű darabot a kezei közt elmorzsolt és azzal dörzsölte be a csípés helyét. A rigmus szerint fűben fában orvosság. A tanyasi emberek a természettel együtt éltek, ismerték és tisztelték a természet alaptörvényeit. Tavasztól a tél beálltáig nagyon sokat dolgoztak (ebből adódtak olyan betegségek, mint a megerőltetés és az elhasználódás miatti időskori fájdalmak). Hittek a teremtő Istenben, a természet gyógyító erejében. Hittek az ima, a kimondott szó és rítusaik erejében. Ezért tartották eredményes gyógymódnak a ráolvasást és az eközben végzett rítusokat például rontás, szemmel verés esetén. „A

leleményesség, a természetszeretet és a természetismeret hozzásegítette, a hagyományos tudás arra ösztönözte a parasztembert, hogy környezetében mindenütt a legkönnyebben megszerezhető, legalkalmasabb orvosságot keresse és találja meg.” A falusi ember számára így vált „patikává” az őt körülvevő világ. A javasasszonyok a testet és a lelket egyaránt gyógyították. A nép véleménye szerint is bölcs, jólelkű, okos, nagy tudománnyal bíró emberek, akik hatékonyan, sikeresen gyógyítanak. A „táltos”-nak tekintett javasasszony természetfeletti hatalom és erő birtokosának tartották. A jó javasasszony részvétet, szeretetet érez betege iránt, és egyenrangú félként bánik vele. Egy nyelvet beszél a beteggel, nem használ idegen szavakat. Nem ismer reménytelen esetet, alázatosan tudomásul veszi a természet rendjét, áhítatos magatartást tanúsít vele szemben. „Ha az Isten úgy akarja, megfog gyógyulni. A javasasszony a beteg szellemi részét sámánként gondozza. Úgy hatékony a gyógyítás, ha a beteg hisz az orvosló személyében. Maga a gyógyszer, a javasasszony szava, aktusa szakralizálódik, nemcsak tartalma miatt, hanem mert a javasasszony más tudatállapotba képes hozni magát és betegét, túlemelkedve a gyógyítás tér- és időbeliségén. „Mikor mennyei orvosra van szükség, akkor földi orvos nem gyógyítja meg, olyankor csak imával lehet segíteni. A tanyasi embereket a mértékletesség jellemezte az egész életvitelben; a táplálkozás és a böjt, fizikai terhelés, megfelelő védelem a hideg ellen, vigyázzon, hogy ne emeljen nagyot, és ne fázzon meg, mert mindig jó gazdája legyél a testnek, italból, munkából mértékletesen élj. Fontos volt a lelki béke, hit; derűs, reménykedő, bizakodó lelkiállapot fenntartása, még a nehéz időkben is. A bosszúság, az idegesség, a harag rontja az egészséget. A derűs, bölcs magatartás a csendes és nyugodt élet alapköve. Akkoriban a betegség oka lehetett a megerőltetés, amit kenéssel maszírozással – a hűlés, amit mentateával és öblögetéssel a csömör, amit diófalevél teával és koplalással gyógyítottak, de a böjt is az emésztőrendszer tisztulását szolgálta. Voltak lelki betegségek is, ha a gyerek megijedt, akkor ráolvasás, depresszióra, rontásra ima. Régen a tanyán sok zöldséget és gyümölcsöt fogyasztottak, cukor helyett mézet, olaj helyett zsírt használtak. Reumára ficfa teát és borogatást, pakolást, fürdőt, köpölyözést, vagy házilag készített kenőcsöt használtak. Rontás ellen füstölés, a rossz szellemek ellen a népszokásokban, a hagyományokban az ördögűzés. A tanyasiak sokat tanultak a javasasszonytól, több betegséget már ők is tudtak gyógyítani. A vérszegénységre hagymás tojást májjal és fokhagymával sütöttek és csalán teával öblítették. Nátha ellen hársfateát használtak, este lefekvés előtt forró lábvíz fürdőt kell venni, olyat, amilyet csak elbír az ember, aztán forralt bort inni és bebújni a téglával felmelegített dunna alá. Torokfájásra langyos állott vizes ruhát tettünk a nyakunkra és reszelt hagymát, kifacsarni cukrozva inni, de a reszelt torma is segített. Vesekőre nyírfa tea, köptetőnek pálinka, vízhajtónak zöldség tea. A javasasszony még pipafüsttel is gyógyított, találékony volt és mindent a hasznára tudott fordítani ami a környezetében volt.

Hogy lett a kunyhónkból ház?

Édesapám mesélte, hogy a tanyánktól messze vót a legelőnk, messzire kellet vinni az állatokat legelni, oszt nem akarták kitenni a jószágot minden este meg reggel annak nagy tortúrának, hogy be meg ki hajtják, ezért, éjszakára is kint maradt a jószág, de akkor a pásztornak is kint kellet maradnia, de mivel édesapám még csak 10 éves vót, a nagyapával együtt mentek legeltetni. A legelőnk végében vót egy kis akácerdő, meg egy kis tó, amit benőtt már a nád. Egy hatalmas eperfa állott a mezőn, az alatt hűsöltünk. Apám hozott magával egy baltát önvédelemre.Ennek aztán még komoly hasznát vettük a későbbiekben. Kegyetlen meleg vót a mezőn, meg a szél is fújt, oszt nekiláttunk kunyhót építeni. A közelben vágtunk nádat, összekötöztük, oszt a kévéket összetámasztottuk kész vót a kunyhó. Árnyékban vótunk oszt a szél se ért, meg az eső se. Igen ám de a pusztában néha olyan szélvihar kerekedett, hogy elfújta egyben a kunyhónkat. Úgy döntöttünk a következőt megerősítjük. A közeli fásból vastag akácfákat vágtunk ki, oszt úgy 3*3 m-es kalyibát csináltunk. A négy sarkára leástuk az akácoszlopokat, a tetején kicsit vékonyabb akácrúddal összecsapoltuk és egy szilárd keretet kaptunk. Az oszlopok közzé vékonyabb akác azsagokat vertünk le és befontuk fűzfavesszővel. A közeli füzesből vágtunk fűzfavesszőket, úgy egy ujjnyi vastagokat, hogy erős legyen. A zöld fűzfavessző hajlékony volt, de amikor kiszáradt nem volt ember aki megtudta volna bontani. A stabil nyeregfedél került rá és keresztbe torok gerenda jó fajta akácból, alá állószék, amin stabilan nyugodott a tető. A közeli nádasból nádad gyűjtöttünk és zsupba kötöttük az került fel a tetejére. Mivel a szél ősszel elég hideg volt ezért úgy döntöttünk az oldalát belülről sárral betapasztjuk, hogy szélvédett legyen. A máncsolást kívülről is elvégeztük tehéntrágyával. A kunyhó végén egy külső kéményt raktunk, belülre meg egy egyszerű tűzhelyet, ahol meg tudtuk melegíteni az ételt, illetve meleget adott. A tűzhely keretét hasított akácfából elkészítettük, oszt sárral beöntöttük, majd kiégettük, és kész vót a tűzhely. Amikor az asszony kijött, nem akart hinni a szemének honnan lett itt ez a palota, mikor tavasszal még csak egy csősz kunyhó vót. Addig meddig tódoztuk-fódoztuk amíg egy kis ház nem lett belűle. Akkor körbe kerítettük, a portát középen az eperfával és a házzal, hogy udvara legyen, másik éven ástunk az udvaron egy kutat is, így vót egy gémeskútunk is, a ház elé akácfából oszlopokat ástunk le és csak hamar kész lett előtte a tornác is. Annyira kiterebélyesedett, hogy az egész család szekérrel kijárt mert tengerit tököt vetettünk. A sikeren felbuzdulva, csak hamar készült az állatoknak is fedett hely éjszakára. Vékony hosszú akác azsagokkal körbezártuk a legelő állatokat, így nem kellett, midig felügyelni rájuk, persze a munkálkodásunknak az lett a következménye, hogy a kis akácos igen csak megritkult, mert még tüzelőt is abból vágtunk. Az udvarba ültettünk meggyfát meg diófát is, a másik felében meg konyhakert lett. Jó lecke vót ez a nyár édesapámnak, aki pár hónap alatt megtanulta, hogy a találékony paraszt ember a semmiből is tud házat építeni. Hát így lett a pusztában még egy házunk Isten kegyelméből.

Az iskola a tanyán

Nagymama szerint; a mi időnkben az iskola más volt, az értékek mások voltak, az emberek mások voltak, az élet más volt. Mindannyian magunkban hordozzuk iskolánk hangulatát. Az épületet, a kaput, melyen annyiszor átléptünk, tanáraink–diáktársaink emlékét. Sok olyan ember tanulta ebben az iskolában az abc-t, az egyszeregyet, akik ma anyukák, apukák, nagymamák, nagypapák, netán dédszülők. Volt aki orvos lett, volt aki pap, én középiskolai tanár lettem, és szembesülnöm kellett a mai ifjúság viselkedésével. Ha a tanár nyakon vág egy gyereket, mert az tiszteletlenül beszélt vele, akkor szadistának bélyegzik, ha megsimogatja a buksiját a jól felelő gyereknek, akkor pedofil, mindenféle bélyeget nyomnak rá csak a tisztelet hiányzik a szülők és a gyerekek és a társadalom részéről. Amikor én jártam iskolába, még tisztelet és erkölcsi megbecsülés illette meg a tanárokat, az oktatásnak nagyobb értéke volt és mi még megbecsültük, hogy az a tanár bejött az órára tanítani, a jogainknál fontosabbak voltak a kötelezettségeink, szüleink és tanáraink iránti tisztelet. Ha csúnyán írtunk kaptunk egy körmöst, ha rosszul viselkedtünk, kaptunk egy nyakast, szüleink azt mondták a tanítóbácsinak, nyugodtan vágja nyakon a gyereket, ha nem fogad szót. Ha rosszalkodtunk az iskolában és otthon megtudták a szüleink még otthon is kaptunk egy alapos verést. A faluban az orvos, a pap és a tanár volt az értelmiség, minden szülő azt szerette volna, ha gyereke orvos, pap, vagy tanár lesz. Akkor még a tanárnak volt tekintélye a diák pedig tudta, hogy hol a helye. Mindenki megsüvegelte a tanítót, ha találkozott vele az utcán. Sokat köszönhetek tanáraimnak, mert megtanítottak, írni és olvasni, számolni és gondolkodni, becsülni a munkát és tisztelni a dolgozó embereket. Megismertették velem a szépet és a jót, a becsületességet és a mások iránti tiszteletet. Az osztály harmada cigány volt és nem tettünk különbséget egymás között, sem a diákok, sem a tanárok nem voltak kirekesztőek. Akkoriban kötelező volt az iskolaköpeny, ami egyenlőséget sugallt, eltakarta, hogy egyikünk - másikunk kicsit szegényebb anyagi körülmények között élt. A tornacipő orra ki volt vágva mindenkinek, mindenki szegény volt és mégis mérhetetlenül gazdag. Generációk nőttek fel egy liberális oktatáspolitikának köszönhetően, így a mai felnőttek és gyerekek csak az árát tudják a dolgoknak, de nem ismerik az értékét. Ha a másiknak nem volt tízóraija, elfeleztük vele. Szegényebbek voltunk az biztos, de fegyelmezettebbek is és talán a szívünk is nagyobb volt. Kopott összefirkált padok, középen a kalamáris tartó lyuk, a plajbász, a penna vagy a kalamáris, rozoga székek, öreg tanári asztal, a tábla kockás és vonalas volt és fekete, a kréta fehér, szorzótábla, abakusz, katedra, ami egy dobogó volt azon állt a tanár ócska asztala és rozoga széke, ennyi volt az iskola eszközkészlete, de a tanárok szeretete és fantáziája, mégis megtöltötte minden jóval a fejünket, ami az élethez kell. Az iskolatáska tartalma fa-tolltartó, ceruzák, radír, füzetek és könyvek kékbe öltöztetve, órarend, vonalzók, körző, mártós toll, tinta, itatós, korongok, ecsetek vízfesték, gyúrma, piros tubusos technokol rapid ragasztó, és uzsonna, egészségügyi csomag, tornafelszerelés, ellenőrzőkönyv. A templom mellett volt az iskola, pontosabban a paplak mellett, olajos hajópadlója volt, cserépkályhával fűtötték fel az osztályokat. Az egyik templomnál "kéki józska", a másiknál "csuta" koldult minden nap. Karizmatikus

tanárok tanítottak minket a munkára és az életre. Hatalmas szakadék húzódik a két iskolarendszer között térben és időben, gondolkodásban és szemléletben. Elképesztő fejlődésen ment át az oktatás az elmúlt évtizedekben, hogy hova tart az más kérdés. A tízórai kakaó volt egy kiflivel. Pajtást olvastunk és kék kisdobosok voltunk. Gyűjtöttük, az iskolai takarékbélyegeket. A tornacipő kék volt, a kis gatya fekete, és hozzá fehér atléta. Úttörőként, piros nyakkendő és síp, majd ifjú gárda egyenruha. A tanítóbácsi folyton arra emlékeztetett, hogy egyenes háttal üljünk az asztalnál, a csípőnket nyomjuk hátra, a könyökünket támasszuk meg a padon, így egyrészt rendesebben kapunk levegőt tanulás közben, másrészt nem kapunk gerincferdülést, akkoriban kötelező volt az órán a hátunk mögött összekulcsolt kézzel ülni, ami szintén az egyenes testtartás miatt volt fontos. Volt gyakorlati óra, ahol a kertészkedést tanultuk meg. A gyerekek fegyelmezetten ültek a padsorokban, és odaadó figyelemmel hallgatják a tanárt. Akkoriban már a puszta közbeszólás is rendbontásnak, fegyelmezetlenségnek számított. Mit akartunk mi gyerekek? Azt, hogy hagyjanak minket játszani. Mit akartak az akkori szülők? A szülők szerették volna, hogy a gyerekünk boldoguljon az életben, hogy olyan, munkája legyen, amit szívesen csinál, hogy rendes ember váljon belőle. Ezt az antagonisztikus ellentmondást, csak szelíd erőszakkal lehetett orvosolni. Mi nem tudhattuk még akkor, hogy mi az, ami a mi épülésünket szolgálja, de szüleink, akik megtapasztalták a saját bőrükön, hogy milyen az, ha nem tanul az ember, görcsösen ragaszkodtak ahhoz hogy tanuljunk. "Tanulj fiam, hogy könnyebb életed legyen mint nekem volt" gyakran hangzott el ez a mondat otthon. Felnőttként rájön az ember, arra, hogy szülei bölcs tanácsokkal látták el, és hálás érte, hogy erőltették a tanulást, mert most azért könnyebb az élete. Mamár felnőttként a bölcs tanácsok hozadékaként, valóban könnyebben élek.

Felkészülés a télre

Télen a legfontosabb a fűtés volt, egész évben erre készültek. Száraz fa gyújtósnak, amit vékonyra kell vágni gerjesztőnek. Ha este későig még abajgattuk a tűzet, akkor a parázsból marad reggelre és másnap lehet táplálni tovább. Az eresz alatt álló kecskebak jó szolgálatot tett, ha fűrészelni akartuk a fát, persze tudni kellett hogyan. A felhasogatása a rönknek sem egyszerű feladat, tudni kellett hova kell ütni és mekkorát, mert ha a közepébe ütöttük, a fejszét három ember se vette ki belőle, mindig a széléből kell lehasítani egy darabot, és lassan elfogyott a rönk. A tornácon hajnalra jégcsapok, az ablakokon jégvirágok díszítették a házat. Aki nem próbált még hideg falusi házban spórt begyújtani, az nem becsüli meg igazán a tűz melegét.

Nyakig a sárban

Itt a gumicsizma nem népviselet, mert ha a sarat dagonyázod, vagy az ólat takarítod, vagy csak eső után a kerti munkát végeztük, elengedhetetlen és szükségszerű. Sáros csizmával nem mentünk be a házba, megbecsültük a tisztaságot, a rendet, amit a háziasszony tartott fenn. Este beszedtük a tojást, reggel korán ellenőriztük, hogy mennyit

nőtt a palánta. Tavasszal, a palántázás idején fontos ceremónia a palánták cserélgetése, akinek több van valamiből, elcseréli más palántákra, így a felesleg soha nem ment a szemétbe, hanem gazdát cserélt. Itt a fiúk fára másztak, bicikliztek, a sárban tapicskoltak, a ház körül segítettek, fociztak. Aki itt él, nem tudja mi az asztma, vagy az allergia. Itt a fákon a gyümölcs bio- és natúr, bár ezeket a szavakat senki nem használja, mint ahogy a házi kifejezést sem. Mentát, sóskát, körömvirágot, árvacsalánt minden udvaron találni, így van gyógynövény a családnak, vagy friss zöldség.

Mit ettek az emberek?

A tanyán élő embernek mindig volt kenyér, köles paszuly, málé, burgonya, káposzta, tengeri, liszt, tök, tej, tojás, befőtt, csócsa vagy csalamádé, szalonna, tepertő, zsír vagy olaj a kamrájában. Minden időszakban volt valamilyen gyümölcs a kertben. A krumpli sosem fogyhatott ki. A kemencében sült krumplit megsózták, de a disznónak fövő krumpliból is kikapkodtak néhány szem hajas krumplit, amit szintén megsóztak. A lapcsánkát liszttel vegyített reszelt nyers krumpliból a palacsintához hasonlóan sütötték, a csírásgaluskát főzték. A cinkét liszttel összegyúrt főtt krumpliból készítették, amit forró vízbe csorgatva főztek ki, majd hagymás zsírban felkavarták, vagy tálalhatták túróval is. Krumpliból készült a lekváros gombóc, és a krumpli perec, amit olajban, kifli formában sütöttek ki, a puliszkát teljesen összetörték és zsíros hagymát tettek rá, ettől a paprikás krumpli csak annyiban különbözött, hogy a főtt krumplit paprikás-hagymás zsírral öntötték le, s nem törték össze. A rakott krumplit tepsibe szeletelt nyers krumpliból, közé apróra vágott szalonnával megsütötték. Mindennapi eledel volt még a krumplileves, a habart krumpli és a savanyú krumpli. Igen gyakran fogyasztottak még káposztalevest, gersli levest, paszulylevest, lebbencslevest, különböző ízesítésű galuskákat, tengeri puliszkát. Az étolajat, a házilag megtermelt napraforgóból Demecserben üttették ki. Sok tejet ittak, még a gulásztát is megették a tehén összecsomósodott tejét, és ha valakinek nem volt tehene, az kecskét tartott. Mindenkinek volt az udvarán ribizli, eper és paradicsom vagy paprika, hagyma vagy uborka, nem kellett a piacra menni érte. A zsíros kupában tepertő a padláson vagy padmalyon füstölt szalonna volt, ami főételnek is jó egy kis zsenge hagymaszárral. A legnagyobb melegben nem csak az állatok deleltek az emberek is. A hétköznapokon krumplileves, zöldségleves, bableves, rántott leves, tarhonyaleves, köménymag leves volt, húslevest csak vasárnap vagy ünnepnapokon lehetett találni az asztalon.

A kenyérsütés tudománya

A kenyeret is házilag készítették, a gazdasszony a liszthez vizet, kovászt adott és bedagasztotta. A kész kenyértésztát a szakajtókosárba helyezett szakajtókendőbe szaggatta ki majd a kendő sarkaival betakargatta. A kemencepadkán letakarva sorakoztak a tésztával megtöltött szakajtókosarak, abban kelt meg a tészta. Amíg kélt a tészta, venyigével, csutkával és szalmával befűtötték a kemencét, amikor már

bemelegedett, de még nem volt elég forró a kenyérsütéshez, addig kiszakítottak néhány darabot a tésztából, kilapították és a parázs felett lángosnak megsütötték, amit ehettek kaprosan, cukorral, de zsírosan is. Először az ellapított, kerek lángost sütőlapátra helyezték, késsel megszurkálták, nehogy felhólyagosodjon, és bevetették a kemence alján tisztára söpört téglákra. A megsült lángost mindaddig félretették, amíg a kenyereket kemencébe nem rakták. A zsírral, vajjal, sült vajjal vagy napraforgóolajjal megkent lángos volt a reggeli a gyerekeknek. Amikor a kemence belső fala kivilágosodott a melegtől, és a téglájához dörzsölt piszkafa szikrát vetett, akkor már elég meleg volt a kenyérsütéshez. A piszkafával néha-néha szétterítették a parazsat, hogy mindenütt egyenlően fűtsön. Bevetés előtt egy ujjal a közepét benyomták, hogy fel ne essen a haja. A kenyeret káposztalevelekben sütötték. A letördelt káposztaleveleket a padláson lerakták, ahol megfonnyadt, megszáradt. Kenyérsütésnél lehoztak annyi levelet, ahány kenyeret sütöttek. A sütőlapátra téve ráborították a megkelt kenyeret és úgy vetették be a kemencébe. A megsült kenyeret letisztogatták és a megszegés előtt a késsel keresztet rajzoltak rá, étkezés előtt imát mondtak, megköszönték Istennek amit adott. Még emlékszem az imára;" Aki ételt - italt adott, annak neve legyen áldott" A kemence tetején vászon zsákocskában száradt a kovászból kivett morzsóka, amivel a következő kenyérsütéskor az élesztőt helyettesítették. A dagasztóteknő oldaláról összekapart tésztát, a vakarót is megsütötték a kemencében, de néha olajban is, hamarabb elkészült, mint a kenyér és csillapította az éhséget. A sütőteknő végéből, ahová a dagasztáshoz a kovászt öntötték, fakanállal felkaparták az odaragadt tésztát. A felkapart tésztát kevés vízzel és liszttel keményre gyúrták. Ötujjnyi széles, kétujjnyi vastag tésztahurkát formáztak belőle, tetejét előbb bevagdalták, majd megszórták sóval, köménymaggal, és megsütötték. A kenyér két óra hosszáig sült, de a mellé bevetett vakarót már egy óra múlva ki lehetett szedni. A kisült kenyeret lemosták, majd a kamrában a kenyértartó kosárban vagy a kenyértartó polcon tárolták. A kenyér Isten ajándéka volt ezért tisztelték a tanyasi emberek. Ha kenyér van, minden van, mondogatta gyakran Édesapám. Ha egy kenyérdarab véletlenül leesett, azonnal felvették, megcsókolták, esténként imába foglalták, "Istenem bocsáss meg”.

Ünnepi ebéd a tanyán…

Vasár- és ünnepnapokon nem maradhatott el az asztalról a húsleves és a töltött káposzta, és ekkor készítették édességként a kőttes tésztákat is, amiket mákkal vagy dióval töltöttek. Mivel volt tojás liszt, így a házi tésztát is a levesbe meggyúrták elnyújtották felvágták és az ágy tetején, abroszon szárították. Télen szánkó helyett elég volt egy láda alá két fa szegelése. Disznóvágáskor hordták az ismerősöknek rokonoknak a kóstolót az emberek. Advent idején betlehemezők járták a tanyákat. A férfiakból alakult betlehemes csapat érkezését esténként a pásztorok botjára szerelt, kilyuggatott lemezdarabok csörgése jelezte. A kántálók zaja átjárta a tanyát. Az ablak előtt megjelentek és beszóltak „szabad az Istent dicsérni?” Ha kiszóltak, hogy igen, felcsendült a karácsonyi egyházi ének. A háziak behívták a kántálókat, süteménnyel és borral kínálták

őket. Az ünnep alatt betlehemes gyermekcsoportok járták a tanyát, általuk készített betlehemi házzal, benne a kis Jézuskával és a báránnyal. A csoport tagja volt az öreg vándor, bundába öltözve, láncos botjával, amit azsagnak vagy istápnak is hívtak. Mókás jeleneteivel tette életszerűvé a pásztorok énekeit és köszöntését. Szilveszterkor tréfás jelenetektől volt hangos a tanyasi utca. Ostorcsattogás, kolompolás, üstök verése, zajos játékok „riasztgatták" az embereket. Aztán boldog újévet kívántak a lakóknak. Karácsonykor elmaradhatatlan étel volt a babajka, húsvétkor a sonka, tojás, kalács és sütemény. A húsvét előtti nagyböjtben a katolikusok minden pénteken böjtöltek, míg a reformátusok csak nagypénteken. Ekkor a leggyakoribb étel a pattogatott tengeri volt. Húsvétkor szokás volt a locsolkodás, a gyerekek rózsavízzel, a szegény gyermekek gyakran csak színezett vízzel locsolkodtak, vászontarisznyába gyűjtve a hímes tojást. A legények a lányokat a kútnál locsolták. Az év utolsó napján aki tehette, elment a templomba hálaadó misére. Farsangi időszakban bálok voltak, zenés, táncos mulatságok. Fontos volt a farsang, az egyházi ünnepek, a Szent Márk és Szent György napja. Szent Márk napján, aki tehette, kiment a határban tartott búzaszentelő körmenetre és misére. A búzaföld szélén a pap elmondott egy-egy evangéliumi szakaszt a négy égtáj felé, és imádkoztak a jó termésért az emberek. A megszentelt búzából ki-ki hazavitt egy marékkal a sublótra vagy a tükör mellé tette, a szoba dísze volt. A régi tanyavilág legjelentősebb családi eseménye a lakodalom. Az ifjú pár részére nagy feladat volt a pohártörés. Az anyaggal betekert poharat a földön a vőlegénynek kellett a sarkával összetörni. Az esküvőt jegyesség előzte meg, a jegyességet pedig a leánykérés. A leánykérésre a vőlegényjelölt a násznagynak kiszemelt férfit hívta magával. A leány kezét a leendő násznagy kérte meg a vőlegény nevében. A vőlegénynek a csizma, csizmanadrág, rövid kabát, kalap, a menyasszonynak a csipkefátyol, rövid ruha, pántos cipő dukált. A ceremóniát mindenkor fogadott vőfély irányította. A legszegényebb lakodalmi vacsorán is csigatésztával készült húslevest, főtt húst töltött káposztát, tejben főtt kását szolgáltak fel. A menyasszonyi koszorút eltették emléknek, régebben berámáztatták, és a sublótra helyezték vagy a falra akasztották dísznek. A házasság a tanyán egy életre szólt. Minden család életében jeles esemény volt a gyermekszületés. A szüléshez csak bábát hívtak, akit gazdagon megjutalmaztak.

Milyen vót az udvar?

A tanyán szép nagy kertek voltak, benne konyhakert, udvar, gyümölcsfák. Az udvar elején eperfa, aminek termését a kacsák szívesen csipegették fel, a végén diófa állt, a ház előtt gémeskút. A tornác előtt szőlőlugas díszelgett, amit metszeni kellett, permetezni, kacsolni és kötözni. A fákon énekesmadarak énekeltek egész nap. Itt természetes, ha bőg a tehén, ha nyerít a ló, mekeg a kecske, visítanak a malacok, a kakasok kukorékolnak, a kutyák ugatnak a macskák bangurolnak, vagy a gólya kelepel az előttünk lévő villanyoszlopon, vagy a kocsmából hazafelé tartó részegek énekelnek. Itt minden tojás és tyúk vagy a szalonna, vagy a sonka vagy a tészta házi, nem kell annak hazudni, mint a városi piacokon. Egy tyúk évente száz tojást tojt, ha annak a felét eladták, megvolt a tyúk ára, és

még az a tyúk tojt jövőre is, és ha még kotlik is, megültették és csibéket is költött. Senki sem vágja le az aranytojást tojó tyúkot. A csend itt ismeretlen fogalom. A hátsóudvaron csirkék, kacsák, libák, pulykák, malacok kecskék és galambok osztozkodnak a gazda kukoricáján, elégedetten beszélgetve egymással. A tyúkól alatt volt a kutyaól, hogy védje az állatokat a rókától. A plútó kutya is mindig a tyúkól alatt érezte jól magát, de ez majd egy másik történet lesz. Az udvaron mindenkinek volt egy ásott gémeskútja, egy szérű ahol a paszuly cséplés vagy adjusztálás történt. Ez az udvar egy tiszta része volt, ahol a homokos talajt keményre döngölték és többnyire agyaggal feltöltötték. Az udvaron volt egy hombár, a szemes gabona eltartására szolgált, vesszőből fonták és sárral betapasztották. Volt még tengeri kas, ami vesszőfonatú, zsúppal vagy náddal, gyékénnyel fedelezett kukoricagórénak is neveztek, amin olyan réseket hagytak, hogy kiszáradjon a tengeri. A baromfit a górében tartották, a nyári hőségtől a tél beálltáig. Az udvarban csirkék és tyúkok szaladgálnak, míg el nem hangzott a „pipipipipi” akkor aztán minden felől rohantak a szárnyasok. A tyúkok szárnytollát lenyírták, a kakas sarkantyúját is levágták, hamuba pergették, hogy ne fertőződjön el. A sarkantyú nélkül nem tudott repülés közben manőverezni, így bent maradt a górében a tyúkokkal együtt. Az udvaron kapott helyet az istálló, benne a marhákkal, lovakkal, az ólakban disznót tartottak, aminek zsúp fedele volt, az akolban vagy a karámban bárányokat, kecskéket tartottak, a legelő állatokat néhol a kopár szikes legelőkön tartották, míg a színben a föld műveléséhez szükséges szerszámokat; ekét, boronát, szekeret tárolták.

Mi az a kotu?

A kiszáradt tavak alját kiégették. Az erős napsütéstől meggyulladt a fekete lápi tőzeg a kotu, ami vízi növények összefonódásából jön létre, az elhalt növényekre mindig újabbak települnek. A megnőtt termőterületen zöldségtermelés, cukor- és takarmányrépa volt, a korábban zsombékos területeken káposztát, kendert termeltek. Szegény családoknál az útfélen, udvaron ültetett eperfák termése, az árokparton termő kökény volt a gyümölcs. A gyomirtó a kapa volt, akinek nem csillogott, azt megszólták a templomból hazajövet a pletykás asszonyok.

A házat is maguk építették…

A falusi emberek azt mondták a hozzáértő ember kezében a sár is arannyá válik. Az itt élő emberek sárból képesek voltak házat építeni, mivel nem volt más kénytelenek voltak az anyaföld adományaira, nevezetesen sárra, szalmára, vízre, megfelelő tájolásra és a Jó Isten áldására támaszkodni. Amikor az ember elfogadta magát a természet részeként, s nem akarta uralni a világot, akkor elfogadta azt is, hogy háza a földből nő ki, és évtizedek múlva a lakója és a lakhelye is oda tér majd vissza a jó anyaföldbe. A szalmafödeles ház szobája apró ablakaival az utcára nézett, melegét télen a konyhára nyíló kemence adta, mely elsősorban főzésre-sütésre szolgált. A konyhához, melybe a pitvaron át jutott az ember, egy-két kamra csatlakozott. Ezekben kaptak helyet a

szerszámok, a gabonatartó szuszék, liszt, kása, káposztás hordó, gyümölcs, ott függött rúdon szalonna, sódar, kolbász. A szálas gabonát a csűrbe rakták, ott a cséphadaróval végzett munkának is jutott hely. A nyitott konyhából nyíltak a lakóhelyiségek, a kemencék fűtését szintén a konyhából oldották meg. A felnőttek 4-kor keltek a gyerekek fél ötkor, nyáron korán világosodott és sok volt a munka. Az árokparton szedett gizgazzal, gallyal, szalmával, a földeken gyűjtött venyigével vagy napraforgó szárakkal fűtöttek, szalmán, a földön vagy dikón aludtak. Ha éhesek vótunk még a kender bélit is megettük, arra mondták hogy ízetlen vót mint a kender bél… A kornak megfelelően vertfalu, szalmával kevert agyagból dagasztott sárból rakott, földes padlójú házak voltak, nád, szalma, sás fedése volt a tetőnek. Benne nyitott tűzhely, volt szabadkéménnyel, amit hulladékkal fűtöttek. A házak tisztán tartása meszeléssel, földje mázolással történt. Az ablakok kicsik voltak, télen mohával, kitömve, hogy ne menjen ki a meleg. A házban nem ritkán tucatnyi ember lakott, többnyire három nemzedék egy fedél alatt. A házakat részben süllyesztve építették. A küszöbnél a házban nem fel, hanem le kellett lépni. Egy idő után megtiltották a tető fedésére a szalma és a sás alkalmazását, és egyre többen használtak agyagból égetett cserepet a házak fedésére a sok tűzeset miatt.

Bútorok a házban

Az ágyat priccsnek vagy dikónak hívták, az asztal mögött volt a sublót, ebben tartották a ruhát és az ágyhuzatot. A subát és a szűrt a kamra falára akasztották az nem fért be a kis konyhába, de ide kerültek a cipők, csizmák és a háztartásban szükséges eszközök, rocska, köpülő, szilke, savanyított káposztáshordó, fateknő, termények és a boroshordó is. Pitvarnak nevezték a konyha bejárati ajtaja felőli részt, ott volt a padlásfeljáró is. A konyhában a bejárattal szemközti sarokba, vagy az ablak alá került a karos láda és az asztal. Az ajtó jobb oldalára ágyat vagy inkább priccsnek nevezett fekvő alkalmatosságot, a bejárattól balra polcos állványt helyeztek. A fekvőhely és az asztal közé tettek egy felül polcos, alul zárt edényes szekrényfélét, amit kredencnek neveztek. A karos láda és a kemence szája közötti falrészen nyílott a szobaajtó. Az építéshez használt sarat is saját földjük agyagos részéből termelték ki a parasztok, amit később kacsa- és libaúsztatónak, kenderáztatónak használtak. A tornáchoz a gazda maga faragta az oszlopokat. Pácolt deszka volt a plafon és sárdöngölt a padló. A nádat a föld vízállásos területén vágták, mert semmit nem hagytak veszendőbe, minden tenyérnyi helyet kihasználtak. A kertben volt még egy a földből kicsit kiemelkedő pinceverem, a krumplinak. A letapasztott, mázolt padlásán gabonát tároltak, a disznóvágás után a füstölt sódar kolbász a gerendára akasztották. Sokszor volt a padláson fekhely, mert néhányan ott aludtak. Sokoldalú hasznosíthatóságát a nádtetőnek köszönhette. A jól felvert tömör nád nyáron hűvöset, télen meleget tartott. A vályogot tiszta agyagból, szemcsés adalékból (homok) és rostos adalékból szalma, pelyva, szecska, esetleg nádból készítették. A kövérebb agyagnál több szemcsés és szálas adalékot használtak, de minél több az adalék, a fal, a vályog teherbíró képessége annál kisebb - ezzel szemben nagyobb volt a

hőszigetelő képessége. A vályog mivel nem éghető és jó hőszigetelő ezért kedvelt volt a tanyán. A vályogtégla mellett a lapított sárgömbökből rakott ún. csömpölyeg fal vagy petics volt a jellemző. A vertfal zsalu közzé került. A vályogfalak nedvesség és fagyérzékenysége miatt vízálló és fagyálló alapra kell helyezni. A külső nedvesség elleni védekezés: az esővíz megfelelő elvezetése - széles tetővel, tornáccal, és jó állapotú csapadékvíz-elvezetéssel történt. A gyors kiszáradás miatt fontos volt, hogy a vályogfalakat csak száraz időszakban készítsék főleg a nyári hónapokban. A gömbölyegek vagy gombócok formája lapított gömb alak, esetleg egészen nagy ívben lekerekített sarkú s élű téglatest volt. A felrakott elemeket faverőkkel tömörítették egymáshoz, ez nem csak a két egymás fölötti elem egymáshoz tömörödését volt hivatott szolgálni.

Hogy készült a vályog

A vályogtégla úgy készült, hogy a megfelelően kevert és nedvességtartalmú alapanyagot faformákba töltötték, és abban fával csömöszölték. A formákból kivett téglákat napon szárítják meg, de a száradó téglákat védeni kell az esőtől és a kiszáradástól. A tornácot culáp vagy támasztóoszlop tartotta, de a falba is beépítették. A sarat állatokkal járatták meg, járatás közben keverték bele a pelyvát, töreket, esetleg nádat. A vályogot villával, esetleg kapával rakták fel. Vigyáztak rá, hogy ki ne száradjon a fal építés közben, de óvni kell az esőtől is. A rakott falat miután elkészült egyesre vágták ásóval. A vert fal zsaluját pántolták, oszlopokat vertek le, és a deszkázatot, zsaluzatot ehhez rögzítették, döngölőkkel tömörré verték, esetleg botok végével megszurkálják a levegő kiszorítása céljából. A csúsztatható deszkát feljebb húzzák és felrakták a következő sort. A falsarkokat, kereszteződéseket, a nyílászárók falkáváit általában megerősítik nádcsomók, égetett tégladarabok beépítésével oldották meg. A paticsfal olyan fal, melyben a fő "tartószerkezet" oszlopok közé font vessző, vagy nádfonat volt. A földbe szúrták a sasfákat, oszlopokat erre kerültek a varrófák vagy gerendák, így alakult ki a ház vázszerkezete. Az álló oszlopok közé függőlegesen vékonyabb karókat állítottak sorban egymás mellé. A karók közé vízszintesen vékony ágakat fontak. Végül a fonott sövényt két oldalról agyagos, vályogos sárral betapasztották. A vályogházak élettartamát száz években mérték. Nádtető volt a házon, sárból volt tapasztva a fal, a plafonon a gerendák látszottak, a lábuk alatt sárral volt felmosva a döngölt föld.

A kemenceépítés…

Tavasszal a húsvéti ünnepek előtt és ősszel mindenszentek előtt illett elvégezni a meszelést. A házikót kis kamra, konyha és tisztaszoba alkotta, aminek falán egy feszület, vagy egy szentkép díszelgett, amit a búcsúból hoztak. A szabad kémény és a búbos kemence fontos része volt a konyhának, ami padkával és kuckóval rendelkezett a kisgyerekek nagy örömére. A búbos kemence a konyhában a kémény melletti közfalnál, félkör alakú fal felrakásával történt. Amikor a fal elérte a nyolcvan centiméter magasságot, a körbevett üreget feltöltötték száraz homokkal,

az alját téglával rakták ki. A betöltött üreg tetejére vasabroncsot tettek, amihez hozzákötöztek négy lécet, és kúp alakzatban beállították a kémény irányába. Arra vigyáztak, hogy a lécekkel körbevett kemenceközép pontosan a kéményhuzatban legyen. A lécek alját csak annyira húzták széjjel, hogy a padkának maradjon hely. A kialakult kemencevázat vesszővel és dróttal keresztben beszőtték, úgy, hogy a keresztpálcák között kétujjnyi széles rések maradjanak. A tetejét szintén belécezték. Ezután következett a tapasztás, a pihentetett áztatott agyagba töreket szórtak, és a masszát jól összetaposták. Az elkészült kemencét kiégették, a tartólécek is elégtek, de akkor már tartotta magát a fal, mert olyan volt, mint egy kiégetett szilke.

A kézművesség…

A kézművesség igen fejlett volt, a nád, a gyékény és a fűzfavessző jó alapanyag volt a tanyán. Az elkészített kosarakat, szőnyegeket és egyéb terméket a Demecseri piacra vitték eladni. A zabot is eladták a gabonakereskedőknek, akik érte jöttek. A gyékényt eladták a Berencsieknek meg a Cigándiaknak, azok szőttek belőle ponyvát. Keresett volt a lábtörlő, a szakajtó, a kosár, az udvarseprű, a méhkas, a szekerekbe vesszőből készített kas. A len és a kender áztatása után a feldolgozás a fonás, szövés, ruhakészítés volt a téli foglalkozásuk az asszonyoknak. A gyapjú és a bőr kidolgozása és feldolgozása biztosította a meleg ruházatot a parasztoknak. A férfiak téli elfoglaltsága volt még a nád vágása és értékesítése, míg a nők részére a fonás, a szövés, a család ellátása és az állatok gondozása adta a legtöbb feladatot. Az asszonyok télen kenderből, gyapjúból fonalat készítettek. A semmi másra nem jó rongyokat csíkokra hasogatták, és jó erősre megsodorták. Rongyszőnyeget szövettek belőle a felmázolt ház földjére, a lócákra és a kemencepadkára kerültek. Kárba semmi nem veszhetett. A dörzsölő a kender feldolgozásának egy fontos része volt. Ahhoz, hogy a kender a törés, tilolás után puhább legyen, könnyebb legyen fonni, lábbal meg kell taposni, dörzsölni. A fiatalok a közös munkákon ismerkedtek, a fonó estéken, dohánycsomózáskor, vagy tollfosztáskor, persze az estét követte a kislány hazakísérése is. Sok esetben a legény ott felejtette a kabátját, a szűrét a lányos háznál szándékosan. Ha másnap nem tették ki a szűrét, legközelebb már bemehetett a házhoz és udvarolhatott a lánynak. Innen ered a kitették a szűrét mondás. A folyóban sulykolással mosták a ruhákat, az emberek. Aratás idején és a behordás alatt a lakóknak tűzőrséget kellett tartani.

Az iskola

A gyerekek közül, különösen a szegény gyerekek ritkán jártak iskolába. Télen a ruházat, nyáron a pásztorkodás, az állatok őrzése miatt nem mehettek iskolába. A tanítás összevontan történt, egy teremben több osztály tanult, nagy létszámmal. Az iskolában hosszú deszkából készült, festett padok voltak. Új ruhát, új cipőt először a templomban, ünnepnapokon viselték . A templomnál találkoztak a rokonok és az ifjúság. Itt beszélték meg a családi eseményeket. A fiatalok itt találkozhattak egymással. Az egyház megpróbálta az ifjúságot kulturális

eseményekkel összefogni. Ilyen események voltak a színi előadások, templomi szereplések teaesték, egyéb rendezvények. Az élet része volt a böjt, a körmenet, a búcsú, a vásár, a vasárnapi mise. Szégyen volt , ha valaki nem ment el a templomba. Olvasni a kalendáriumot és a bibliát lehetett, mert más könyv nem igen volt a háznál. A híreket a templomból hazafelé, vagy a kocsmában vagy a piacon lehetett beszerezni. A történetek mesék a családban élő öregek által szájhagyomány útján terjedtek és szálltak át apáról fiúra. A gyerekeket korán megtanították a keresztény értékekre, mint a becsületesség, a jólelkűség, az igazmondás, a szolgálatkészség, az engedelmesség és a tisztelet és a munka szeretetre. Három fontos keresztény ünnep volt; karácsony, húsvét pünkösd.

Játékok

Keresztapám mesélte, hogy a gyerekeknek nem voltak játékaik, a hokedli volt a kis asztal, a sámli a szék, a tök szárából készítettek maguknak dudát, csuhéból babát, készültek játékok csutkából, nádból, szalmából, készítettek hegedűt, sípot, nyakláncot, vagy téli estéken a férfiak faragtak valamit fából. A gyerekek vagy pulyák vasárnap reggel elgereblyélték az utcát, elseperték az udvart, enni adtak a jószágnak. A kilenc órai misére mindig fehér ingben tisztán mentek a gyerekek, pedig csak lavór volt otthon és gémeskút, meg szappan. Kötelességre és munkára nevelték a gyerekeket apró koruktól. Ha jött a nyári szünet, mentek a mezőre kapálni, ha jött a tél mentek erdőt ritkítani vagy fát vágni. Sosem unatkoztak. Munka közben játszottak nem nagyon unatkoztak. Hajnal 4 kor indultak a szőlőbe kapálni, mert akkor még nem volt meleg. Amíg fiatalok és gyengék voltak addig a kanálisra jártak forgatni szénát, az udvaron volt a tragács vagy talicska, amivel a szénát szállították. Gyerekkoromban ősszel az akácerdőbe gombászni jártunk, állandóan sebek voltak a lábunkon és a fejünkön, a kezünkön, könyökünkön nem fertőtlenítette senki nem kötötte be senki mégis túléltük. Ha egyik gyerek verekedett a másikkal, a szülők szétválasztották őket és ki-ki a sajátját még otthon is jól elverte. A zsíros kenyér, a zsírban pirított kenyér a hagyma és a szalonna mindennapi étel volt. Az ételek zsírosak voltak fűszeresek, a forralt tejhez cikóriakávét öntöttek, de az több volt, mint a tej. Mosatlanul ették a gyümölcsöt a fáról. Ha leeset a kenyér meg kellett enni szentségtörés lett volna kidobni. A poros utca volt a focipálya, kótya volt a labda. A padláson 3 forintos könyvek voltak, ezeket olvasták, a kalendáriumot és a bibliát. Ha berepültek a legyek a házba vágtak egy-egy akác ágat mindenkinek és azzal kergették ki az udvarra. Ha a cipőt kinőtte a gyerek, kivágták az orrát, inget, gatyát sosem vettek nekik, mindig a nagyobbakét hordták. Az emberek nem voltak irigyek, mert mindenkinek ugyanannyija volt. Ha kért valaki egy kanál zsírt kölcsön biztos megadta, mert a becsületükre kényesek voltak. Ha a szomszédban tengerit törtek, beálltak a gyerekek is segíteni. Munkára voltak nevelve. Nem voltak játékaik, de volt fantáziájuk, nem volt zsebpénzük, de meg volt mindenük. Megtanultak, úgy élni, hogy tudják, mit jelent a kötelesség, a bűn, a jó, a felelősség, becsület, munka. Ezek az emberek névtelen hősei egy letűnt kornak, amelyen a mostani

fiatalok értetlenül állnak. Mire a gyerekek felnőttek a pulya batyuja megtelt minden jóval, amit a szülői szeretet csak bele tudott tenni. A falusi életet sokszínűség jellemzi. A faluban nincs nyüzsgés, nincs rohanás, se szmog, mindenki mindenkit ismer, az emberek köszönnek egymásnak, mindenki ráérősen járkál, mégis minden hova odaérnek az emberek. A városon nem lehet csak úgy kimenni, focizni az utca kellős közepére, mint a tanyán. A szülők mindenre megtanították a gyerekeiket, ami kell a falusi élethez. A családban munkamegosztás volt, mindenkinek meg volt a feladata. Egy családban sok megosztásra váró dolog van, s a munka gyümölcse is akkor élvezetes és ízletes igazán, ha meg lehet osztani másokkal. A falun vagy tanyán az ember nem más, mint a természet egy parányi alkotóeleme. Se több, se kevesebb az udvarban hajladozó gyümölcsfáknál, a fűben ciripelő tücsöknél, a tornác előtt nyíló kardvirágnál. Mi mellettük, és ők mellettünk és így együtt a természettel. Lassan pirkad, az idő ködös, a zöld fűszálak hajladoznak a leszálló harmat súlya alatt, a tájat mintha finom, nedves lepel borítaná, s a felkelő nap sugarait madárének, kutyaugatás és kakaskukorékolás köszönti. Ilyenkor, hajnali négy óra tájban már ébredezik az udvar apraja nagyja, hisz itt jól tudják: aki korán kel, aranyat lel, de legalábbis nem alszik sokat.

A szeretetről…

Drága Nagymamám azt mondta; Minél kisebb a ház annál nagyobb benne a szeretet. A szülő készítette a világon a legfinomabb ételeket. A cikóriakávéval ízesített tej, vagy a citromos tea, a fokhagymás pirítós, vagy a bundás kenyér illata ma is kísért, ha megéhezem. Édesanyám elvesztésével tudomásul kellett vennünk, hogy már soha nem eszünk olyan finom húslevest vagy csirkepörköltöt, palacsintát, ahogy Ő készítette! Hiába készítünk mindent úgy, mint ő, mégsem olyan az íze, mert nincs benne az a gondoskodó szeretet, amit hozzáadott, ahogy mondani szokták benne volt szíve-lelke. Édesanyámnak nehéz élete volt ezért gyermekeinek igyekezett élete során mindazt a szeretetet, törődést és gyengédséget megadni, amiben neki talán soha nem volt része. Gyerekkoromban hetente egyszer vasárnap került hús az asztalra, de nem is hiányzott, mert nem válogattunk. Vannak kincsek, amiket sosem dobok ki, ilyen Édesanyám imakönyve, bibliája, vagy receptfüzetje, amit maga írt, vagy imádságainak füzete, a régi kopott krajszony, egy repedt öreg porcelán tányér, a régi evőeszközök, szentképek, kenyérvető lapát. Ha eddig nem volt mennyország a jó Isten biztos létrehozta, mert ezek az emberek megérdemelték, hogy a tiszta önzetlen lelkük miatt odakerüljenek. Kéthavonta látogatok el a Demecseri temetőbe, hogy friss virágot vigyek a nyolc sírra. Isten nyugosztalja őket békében!

Forrás;
https://mnl.gov.hu/file/szabo_laszlo_istvan_visszaemlekezesek_a_demecseri_vartanyarol_pdf

A Demecseri erdő mező szépsége

Gyerekkoromban sokat barangoltunk a környező erdőn és a mezőn, ismertünk minden rejtett zugot. Sokat jártam a természetet itt szabad vagyok mint a könnyű röptű madár. Hajnal 4-kor keltünk akkor még nem volt meleg, kimentünk a szőlőbe kapálni vagy a Koldbárdra a tengeribe. Hét órakor volt egy gyors früstök és egy óráig nem volt megállás. Itt az ember tücsök ciripelésre hajtja álomra a fejét és madárcsicsergésre ébred. A nagy melegben háromig pihenő volt, akkor ismerkedtünk a természettel. Édesapám azt mondta ne csak nézz láss is, vedd észre a természet rejtett szépségét, csak hallgass, mert felesleges ide a sok beszéd és tárd ki a szíved, és figyeld ahogy ébred a természet, sok sok új élet fakad, és üde csókja reményt önt szívünkbe. Az erdő csendje nem a hangok hiánya, hanem az élet háttérzaja, apró nesz, lágy suhogás erős kopogás sejtelmes suttogás és sok sok madárhang, végtelen kavalkádja. Amikor legszebb nászruháját felölti az erdő, megtelik madárhanggal a sűrű lombkorona, a természet sok millió kis hangból megszövi láthatatlan fátylát, ez az erdő zenéje. A fák az ég felé törnek mint a katedrálisok, eső után az akácerdő olyan illatot áraszt, amit nem lehet szavakba önteni, Isten óriási szivárvánnyal koronázza meg a világot, a virtuóz pacsirta végtelen hosszú zsoltárral köszönti az égi tüneményt. Árnyak, hangok fények illatok, talán ilyen volt a paradicsom? A vén erdő mélyén, mintha a tavasz orgonája szólalna meg, ha felébrednek az énekesmadarak. Csatlakoznak a koncerthez a rét muzsikusai a szöcskék és a tücskök is. A hajnali nap első erőtlen sugarai csókot lehelnek a világra, a madarak kitárják gémberedett szárnyaikat, ahogy ébred a természet, minden madár előbújik, szeretne részese lenni ennek a szimfóniának. A felkelő nap sugarainak gyöngéd melegsége beragyogja az erdőt, nagyot nyújtóznak a fák, majd ásítanak egyet és a mókusok újra kezdik a futkározást a lombok között. Idővel rá fogsz jönni, micsoda hatalmas, felülmúlhatatlan élmény az erdő, nem beszél, de meghálálja gondoskodó bizalmadat: új hajtást hoz, tündököl, neked. A leveleket lapozgatja unottan a szél, lágyan megfésüli az erdő fáit, megáldja a fészkeket, megszárítja a madarak tollát, az ijedt őzek hátát, a csillagszemű nyulak bundáját. Lassan felébred a természet, a ragyogó napsugár átmelegíti az erdő lakóit. Reggelre pókhálók szövik be a fákat. Hajnalban a vadvirágok illata úgy árad szét az erdőben, mint a pásztortüzek füstje a szélben. A hajnali pára belepi a leveleket, de a ragyogó nap fénye bevilágít a lombok közé, mint a csillagok fénylenek a harmatcseppek. Lenyűgöző látvány, a magas fűben fácánok foglyok őrzik fészküket, a vizes területen gólyák daruk keresnek eleséget kicsinyeiknek, a tilosban őzek legelnek, a barázdákban falánk pockok lopják serényen a magvakat, kackiásan szemléli egy darabig a prédát a szigorú csősz az egerészölyv egy oszlopról, majd lecsap, nincs kegyelem a zsiványoknak. A korhadt fán serénykedik a fakopáncs, sűrű erdő rejtekében vakaródzik egy ünő, a csenderesben áthalad egy vaddisznó csürhe, váratlanul szarvas bőgése zengi be az erdőt, minden állat megriad, a tisztáson bogarásznak a varjak, felettük a kíváncsi héja köröz, a bokor mélyén ijedt kisnyulak hűsölnek, a kakukk hosszú életet jósol valakinek, a szemtelen kék szárnyú szajkó éles hangjával elárulja az erdő lakóinak hogy megérkeztem. Az erdő lakói suttogva kérdezik egymástól; “ki ez? mit akar itt? barát vagy ellenség? A titokzatos természet a szépség kiapadhatatlan forrásaként hat az

érzékeny lélekre. Az öreg fák titkokat suttognak fülembe. Ahhoz, hogy ti is érthessétek mit mondanak, ismerni kell az erdő minden fáját, minden lakóját, a mező minden bokrát és vadvirágát. A fák levelei lágyan susognak hogy elrejtsék a lábaim alatt elpattanó száraz ágak hangját. Néha cserkelő vadászokkal találkozom, akik szénát, tengerit visznek a szórókra etetőkre, ezzel segítve a vadállományt a túlélésben. A legjobban ők ismerik az állatok mozgását, hétköznapjait, természetét, az erdő törvényeit, ez az ismeret hozza közel az embert a természethez. Nincs is varázslatosabb egy hófehérbe burkolózó erdő káprázatos látványánál, a havas táj meghittségénél. Nyáron a nagy melegben itatókat alakítanak ki, zabot vetnek, tengerit a vadaknak, a sárban az itató körül aranysakál nyomaira lelünk. Én ismerek itt minden odvas megrepedt fát, minden bokrot, minden kotorékot, minden csapást, tudom hol teremnek a legszebb őzláb gombák, hol van vadméz, hol nő a vadmálna, hol fészkel a halálmadár. Estére hűvösen megérkezik a Kassai szél, és lassan az erdei világ újra nyugovóra tér. Lemegy a nap, elcsendesednek a fákon a mókusok, puha köd lepi be a tisztást, álomba szunnyad a természet, hogy reggel újra kitárja ölelő karjait. Nehéz felhők vándoroltak az égen, hajlongva fürdésre készülnek a fák. Estére az árnyékok elnyújtózkodnak lustán, a virágok szemérmesen összezárják köpenyüket, csak a szél zúgása hallatszik. Céltalanul óvatosan lépkedek, az öreg fa tetején száraz ágakból rakott fészekből néz le a büszke rétisas, keresve a talajon a sűrű szagosmüge aljnövényzetében bujkáló prédát. A természetjáró is elfárad estére, szemére úgy száll az álom, mint fészkére a fáradt madár. A Demecseri flóra és a fauna tökéletes és teljes harmóniát alkotott számunkra, gyönyörködjünk együtt benne! Nincs más dolgunk, mint megőrizni az utókornak az erdőt, a mezőt, a napfényt, a hűs levegőt, a tisztán csillogó víztükröt harmóniában élve a környezettel.

Az én falum

Talán érti valaki, talán emlékszik még valaki, talán él még valaki…
Én ilyennek látom. Egy szelet múlt, ami örökségünk féltett gyöngyszeme. A szép új világ a nagyvárosok, mind a picike falvakból nőttek ki, lakói a falusiakból születtek, a múlt emlékei dicsősége és bizonyítéka a falvak mélyén lakozik, a régi vályogházakban, a frissen meszelt falakban, a poros utcákon, a nyikorgó templomajtón, a kopott padokon, a takaros udvaron, a disznóól szalmájának szagában, az istállóban illatozó szénában, a gémeskút büszke zsiráfnyakában, ez az igazi csoda, a vödör vizének csillogásában meglátni a fénylő napot és felfedezni újra világot. Ne csak nézz, láss is, tudom nem könnyű, felismerni az értéket az igazat és a tisztát de ha jól figyelsz a részletekre, észre veszed a fűben ciripelő tücsköt, a sötétben pislákoló szentjános bogarat, az apró ablakból kiszűrődő gyertyafényt. Amikor a rocskából kapod a tejet, a méhkasból a mézet, a kútból a vizet, édesapától a mesét, édesanyám kezéből a kenyeret. Nehéz szavakba önteni ezt az érzést, azt mondják a tudálékosok, hogy lokálpatrióta, szerintem csak egy álmodozó időutazó vagyok, akit egy régmúlt időből itt felejtettek, visszatértem mert nem lettem városi, de már ide sem tartozom, földönfutó lettem hazátlan árva, akit ide oda fúj az őszi szél, mint az ördögszekeret a homokbuckákon.

Amikor itt éltem mindenki köszönt nekem, most hogy visszajöttem, csak néznek rám kérdőn, ki lehet ez az idegen. A temetőben már többen vannak akik ismernek, én is emlékszem minden sírhantra, minden benne nyugvó halottra. Valaha nevető szorgalmas emberek voltak, nem gondoltak a halálra, éltek békésen csendesen a faluban. Most minden házban idegenek laknak, nekem idegenek és én is idegen vagyok nekik. A diófán károgó varjú még a régi, talán ő ismer meg egyesül. A szomszédban álló vén eperfa szomorúan néz rám, megismer de már ő is a végét járja. Gyerekkoromban a diófa oldalába beütöttünk három szeget, azon másztunk fel a vastag törzsön, benőtte már a fa, de a három szegnek még jól látszik a rozsdás feje. Szemben az akácoszlopok a kerítésben még mindig élnek és minden tavasszal kihajtanak, hogy valaki levágja őket. Tulajdonképpen minden megmaradt, csak az emberek cserélődnek. Más kongatja a harangot, más prédikál a szószékről, mások hallgatják, más vágja le az akácágat. A régi bokros híd, öreg köveivel, száz éve már hogy szolgálja az itt lakó embereket. Az út melletti gödör a vályogvető volt 40 éve még, most kacsaúsztató. A templom oszlopaiba bevésett emberek monogramja több száz éve hirdeti, hogy itt jártam valaha. A temetőben a névtelen hősök megkopott sírja 75 év után is hirdeti, hogy éltek és meghaltak. Nagyapám több mint 100 éves vályogháza, ma is áll, vele szemben egy még régebbi ház, "Gubner Simon Szikvíz gyára" sajnos a táblát már leverték, de a ház már 4 emberöltő óta áll és hirdeti, hogy itt becsületes szorgalmas emberek laktak. Az emberiség története szorosan összefonódik a falvak és települések létrejöttével. A falu, ahol az emberek nem csupán laknak, hanem közösséget alkotnak és életüket építik. A falvak olyan helyek, ahol a múlt, a jelen és a jövő találkoznak, és ahol az emberek megtalálják identitásukat és életük értelmét. A falvak történelmi szerepe szinte felbecsülhetetlen. Az emberiség kezdeti időkben vadászó-gyűjtögető életmódot folytatott, majd a mezőgazdaság megjelenésével születtek az első települések. Ezek a települések később váltak falukká, és az emberek itt kezdték megosztani a teret, az erőforrásokat és a munkát. A falvak lehetővé tették a mezőgazdaság fejlődését és az élelmiszertermelés növekedését, ami az emberiség számára alapvető volt a túléléshez és a civilizáció kialakulásához. Az élet a falvakban sokszínű és gazdag tapasztalatokat kínál. Itt él az agrárkultúra, az állattenyésztés és a kézművesség hagyománya, amelyek generációról generációra örökölődnek. A falvakban az emberek még mindig képesek közelebbi kapcsolatot kialakítani az évszakokkal, a természettel és az élelmiszerrel. A kis közösségekben az emberek ismerik egymást, és segítenek egymásnak a nehéz időkben. A falvak olyan helyek, ahol az emberi kapcsolatok és az emberiesség értékét még mindig nagyra becsülik. A falvak az identitás és a kultúra őrzői is. Sok faluban megőrződnek az ősi hagyományok, a helyi zene, a tánc és a kézművesség, amelyek az emberek identitását és kultúráját formálják. Az évszázadok során a falvakban kialakult hagyományok és néprajzi sajátosságok gazdag és sokszínű kulturális örökséget hoztak létre. A falvak a természetvédelem és a fenntarthatóság szempontjából is kulcsfontosságúak. Az itt élő emberek gyakran szoros kapcsolatban állnak a környezettel, és értik annak fontosságát. A fenntartható mezőgazdaság és az erőforrások hatékony felhasználása a falvakban elengedhetetlenek

ahhoz, hogy az emberiség továbbra is fenntartható módon éljen a Földön. Azonban nem szabad elfelejteni, hogy a falvaknak is számos kihívással kell szembenézniük. A városokba való elvándorlás, az iparosodás és a globalizáció hatására sok falu népessége csökken, és az életminőség csökkenhet. Az infrastruktúra és a szolgáltatások hiánya problémákat okozhat. Az élet a falvakban gyakran nehezebb lehet, de a mezőgazdaság az élelmezés alapja. Az emberi közösség, a kultúra, a természet és a fenntarthatóság központi szerepet játszanak a falvakban. Ezek a helyek az élet bölcsőjévé válnak, ahol az emberek találkoznak a múlttal, élnek a jelenben és készülnek a jövőre. Az emberiség jövőjének megőrzése érdekében fontos, hogy megőrizzük és támogassuk a falvakat, mint az élet alapvető és értékes részét.

Tanulj fiam, hogy könnyebb életed legyen mint nekem volt.…
Az iskola más volt, az értékek mások voltak, az emberek mások voltak, az élet más volt. Mindannyian magunkban hordozzuk iskolánk hangulatát. Az épületet, a kaput, melyen annyiszor átléptünk, tanáraink–diáktársaink emlékét. Sok olyan ember tanulta ebben az iskolában az abc-t, az egyszeregyet, akik ma anyukák, apukák, nagymamák, nagypapák, netán dédszülők. Volt aki orvos lett, volt aki pap, én középiskolai tanár lettem, és szembesülnöm kellett a mai ifjúság viselkedésével. Ha a tanár nyakon vág egy gyereket, mert az tiszteletlenül beszélt vele, akkor szadistának bélyegzik, ha megsimogatja a buksiját a jól felelő gyereknek, akkor pedofil, mindenféle bélyeget nyomnak rá csak a tisztelet hiányzik a szülők és a gyerekek és a társadalom részéről. Amikor én jártam iskolába, még tisztelet és erkölcsi megbecsülés illette meg a tanárokat, az oktatásnak nagyobb értéke volt és mi még megbecsültük, hogy az a tanár bejött az órára tanítani, a jogainknál fontosabbak voltak a kötelezettségeink, szüleink és tanáraink iránti tisztelet. Ha csúnyán írtunk kaptunk egy körmöst, ha rosszul viselkedtünk, kaptunk egy nyakast, szüleink azt mondták a tanítóbácsinak, nyugodtan vágja nyakon a gyereket, ha nem fogad szót. Ha rosszalkodtunk az iskolában és otthon megtudták a szüleink még otthon is kaptunk egy alapos verést. A faluban az orvos, a pap és a tanár volt az értelmiség, minden szülő azt szerette volna, ha gyereke orvos, pap, vagy tanár lesz. Akkor még a tanárnak volt tekintélye a diák pedig tudta, hogy hol a helye. Mindenki megsüvegelte a tanítót, ha találkozott vele az utcán. Sokat köszönhetek tanáraimnak, mert megtanítottak, írni és olvasni, számolni és gondolkodni, becsülni a munkát és tisztelni a dolgozó embereket. Megismertették velem a szépet és a jót, a becsületességet és a mások iránti tiszteletet. Az osztály harmada cigány volt és nem tettünk különbséget egymás között, sem a diákok, sem a tanárok nem voltak kirekesztőek. Akkoriban kötelező volt az iskolaköpeny, ami egyenlőséget sugallt, eltakarta, hogy egyikünk – másikunk kicsit szegényebb anyagi körülmények között élt. A tornacipő orra ki volt vágva mindenkinek, mindenki szegény volt és mégis mérhetetlenül gazdag. Generációk nőttek fel egy liberális oktatáspolitikának köszönhetően, így a mai felnőttek és gyerekek csak az árát tudják a dolgoknak, de nem ismerik az értékét. Ha a másiknak nem volt tízóraija, elfeleztük vele.

Szegényebbek voltunk az biztos, de fegyelmezettebbek is és talán a szívünk is nagyobb volt. Kopott összefirkált padok, középen a kalamáris tartó lyuk, a plajbász, a penna vagy a kalamáris, rozoga székek, öreg tanári asztal, a tábla kockás és vonalas volt és fekete, a kréta fehér, szorzótábla, abakusz, katedra, ami egy dobogó volt azon állt a tanár ócska asztala és rozoga széke, ennyi volt az iskola eszközkészlete, de a tanárok szeretete és fantáziája, mégis megtöltötte minden jóval a fejünket, ami az élethez kell. Az iskolatáska tartalma fa-tolltartó, ceruzák, radír, füzetek és könyvek kékbe öltöztetve, órarend, vonalzók, körző, mártós toll, tinta, itatós, korongok, ecsetek vízfesték, gyúrma, piros tubusos technokol rapid ragasztó, és uzsonna, egészségügyi csomag, tornafelszerelés, ellenőrzőkönyv. A templom mellett volt az iskola, pontosabban a paplak mellett, olajos hajópadlója volt, cserépkályhával fűtötték fel az osztályokat. Az egyik templomnál ;kéki józska;, a másiknál ;csuta; koldult minden nap. Karizmatikus tanárok tanítottak minket a munkára és az életre. Hatalmas szakadék húzódik a két iskolarendszer között térben és időben, gondolkodásban és szemléletben. Elképesztő fejlődésen ment át az oktatás az elmúlt évtizedekben, hogy hova tart az más kérdés. A tízórai kakaó volt egy kiflivel. Pajtást olvastunk és kék kisdobosok voltunk. Gyűjtöttük, az iskolai takarékbélyegeket. A tornacipő kék volt, a kis gatya fekete, és hozzá fehér atléta. Úttörőként, piros nyakkendő és síp, majd ifjú gárda egyenruha.
A tanítóbácsi folyton arra emlékeztetett, hogy egyenes háttal üljünk az asztalnál, a csípőnket nyomjuk hátra, a könyökünket támasszuk meg a padon, így egyrészt rendesebben kapunk levegőt tanulás közben, másrészt nem kapunk gerincferdülést, akkoriban kötelező volt az órán a hátunk mögött összekulcsolt kézzel ülni, ami szintén az egyenes testtartás miatt volt fontos. Volt gyakorlati óra, ahol a kertészkedést tanultuk meg. A gyerekek fegyelmezetten ültek a padsorokban, és odaadó figyelemmel hallgatják a tanárt. Akkoriban már a puszta közbeszólás is rendbontásnak, fegyelmezetlenségnek számított. Mit akartunk mi gyerekek? Azt, hogy hagyjanak minket játszani. Mit akartak az akkori szülők? A szülők szerették volna, hogy a gyerekünk boldoguljon az életben, hogy olyan, munkája legyen, amit szívesen csinál, hogy rendes ember váljon belőle. Ezt az antagonisztikus ellentmondást, csak szelíd erőszakkal lehetett orvosolni. Mi nem tudhattuk még akkor, hogy mi az, ami a mi épülésünket szolgálja, de szüleink, akik megtapasztalták a saját bőrükön, hogy milyen az, ha nem tanul az ember, görcsösen ragaszkodtak ahhoz hogy tanuljunk. ;Tanulj fiam, hogy könnyebb életed legyen mint nekem volt; gyakran hangzott el ez a mondat otthon. Felnőttként rájön az ember, arra, hogy szülei bölcs tanácsokkal látták el, és hálás érte, hogy erőltették a tanulást, mert most azért könnyebb az élete.

A Demecseri református orgona mennyei hangja
Nem könnyű szavakba önteni azt a varázslatos harmóniát, amit hallhatunk a templomban. Így jártam én is, 15 éves voltam hét közben a gimnáziumba tanultam, de minden vasárnap a református templomba jártam. A mi templomunk elég puritán volt, télen nagyon hideg volt, de nyáron kellemes volt, mert falai felfogták a meleget. Az előző kántor, aki a

harangozó lánya volt egyetemre ment, Kemenesi Tibor tiszteletes Úr, az Istentiszteleten kiprédikálta hogy új kántort keres a templomba. Amikor meghallottam, felcsillant a két szemem, és otthon elmeséltem szüleimnek, akik nagyon meglepődtek. Szép de igen nehéz hivatás, nem gyereknek való mondta Édesapám, de én kitartottam elhatározásom mellett. Mindig vonzódtam a zenéhez, volt egy kis harmónikám, azt nyúztam naphosszat, de az orgona hangja a szívemig hatolt, nagyon vágytam rá, hogy megtanuljak rajta játszani. Több jelentkező is volt erre a megtisztelő feladatra, de az elhatározásukhoz a kitartásuk nem volt elég. Isten segítségével, lassan megtanultam játszani, bár eleinte csak suszterbasszusban, de később, mikor már átláttam az összefüggéseket egyre kifinomultabban és árnyaltabban játszottam. Az orgona elég régi volt és nem volt felhangolva szerintem már évtizedek óta, de nekem akkor is földöntúli volt az a harmónia amit ki lehetett csalni belőle. A kántorizálás persze több, mint eljátszani egy zsoltárt, meg van a liturgiája az istentiszteletnek, amit szintén meg kellet tanulnom. A koráll tartalmazta az énekek és zsoltárok kottáit, külön a bal és a jobb kéz által lefogható billentyűket és a lábpedál játékát. Nem volt könnyű összehangolni a kezek és a lábak munkáját. A mi orgonánk aerophon típusú levegővel megszólaltatott hangszer volt, amit elektromos áram működtetett. A parókián volt egy faragott ütött kopott öreg harmónium, azon gyakoroltam délutánonként, amit lábban kellet taposni, amitől estére olyan izomlázam volt, hogy alig bírtam haza biciklizni. A templomi orgona végén is voltak a taposók, vagy fújtatók, amiket akkor használtak, ha nem volt áram. A játszó asztal a játszó szekrénnyel egybe volt építve. A sípok a szélládán mögöttem helyezkedtek el, amik horganyzott orgonalemezből készültek. Régi ütött kopott manuálja meg volt sárgulva már a napsütéstől. A manuál 4,5 oktávos volt és ehhez jött még a két oktáv a pedálokban. A billentyűket a szélládával a traktúra kötötte össze, amin a kántor foglalt helyet. A fújtató csatornát és a szélládát a szélcsatorna kötötte össze, ami olyan volt mint egy kovácsfújtató régen. Mögöttem a korpus hatalmas volt és széles, alacsony voltam nem is látszottam ki belőle csak a hangokból lehetett következtetni, hogy alighanem ül ott valaki. Az orgonaszekrény rezonanciája felerősítette a sípok hangját. A prospekt sípok olyan hosszúak voltak hogy majdnem a plafonig értek. A klaviatúra fölött voltak a regiszterek. Más orgonákon több manuál található ezen csak egy volt. A lábfújtató deszkából volt és bőrrel volt összekötve és amikor ráléptünk levegőt préseltünk a szélcsatornába. Nekem elektromos ventilátor biztosította a megfelelő légnyomást, aminek visszaáramlását egy beépített fojtószelep volt hivatott megakadályozni. A játék során fontos az összhangzás, amit regiszterek segítségével oldottam meg. Bár nem volt felhangolva az orgona, mégis csodálatos harmóniát lehetett teremteni, ha kellő gonddal válogattam össze hangokat. A billentyűrekeszes ládánál a regiszterek hatására jól a összeolvad, és pontosan egymáshoz hangolódnak a tercek. Minden egyes hang tehát tiszta hangolású és hangszínben egységes. A hallgató a három egyidejűleg megadott hangot világosan felismerheti. A játék folyamán az összes szólam tisztán és érthetően hallatszik. Akusztikai szempontból az elektromos traktúra tisztább polifonikus hangzást biztosít. Az orgonán az egyes sípsorok saját hangszínén túl különböző

hangszíneket úgy tudunk előállítani, hogy különböző magasságú felhangokat kapcsolunk az alaphanghoz. Tulajdonképpen mesterségesen állítunk elő különféle hangszíneket. Egy orgonista így nemcsak a kész alapregiszterekkel tud más-más hangot megszólaltatni, hanem a felhangok keverésével is, mint a kvintregiszterek, tercek és szeptimek, a nónák segítenek. Az orgonán található kopulál segítségével a manuál regiszterei a pedálon is megszólaltathatók, azonos hangfekvésben vagy oktávnyi eltolódással is. természetesen egy kapcsolóval valamennyi regiszter és kopula egyszerre iktatható be, amikor is az orgona maximális hangerővel szól, ilyenkor még a szomszéd utcán is hallani lehetett az orgona földöntúli hangját, míg a ;Pleno; segítségével az összes regisztert ki lehetett kapcsolni, a kopulák nélkül. A templom akusztikája kiváló volt, a felerősített és visszaverődött hangok megtöltötték a hajót és a kupolát. Amikor, nagyon ritkán a tiszteletes úr megajándékozott egy kis Bach muzsikával, szégyenkeztem, hogy milyen messze is vagyok a nagyoktól. 30 éve nem jártam, abban a templomban, talán már meg sincs az a régi orgona, persze, aki egyszer beleszerelmesedik az orgona polifonikus földöntúli hangjába, az egy életen át rabja lesz, mert ő a hangszerek királynője…

A földművelés szépsége

Sokat kell dolgoznunk. Az élet patináját az elvégzett munka csiszolja fényesre. Az élet legszebb pillanatai azok, amikor megküzdünk a kihívásokkal. Augusztus 20.-a van, megérett a nem tudom szilva, nagyon fúj a szél, le kell szedni, amíg le nem veri a fáról. Minden kornak megvannak az uralkodó eszméi, divatos talmi ideái. Mi olyan korban élünk, ahol a tudás bűn, a munka szégyen, és akik nem tanultak azoknak sérti legjobban a büszkeségét. Ingyen tízórai, ingyen ebéd, ingyen uzsonna az iskolákban a gyerekeiknek, ingyen ebéd az önkormányzattól, ingyen iskolaszer, ingyen gyógyszer, igazuk van, minek dolgozzanak érte, ha ingyen is megkapják. Közmunkások sepregetést imitálnak a hivatal előtt. Mi többdiplomásként dolgozunk helyettük a munkahelyen, és a földeken is, hogy az élősködőknek legyen miből lumpolni. Csak panaszkodnak, hogy nincs munka, de amikor van, akkor csak kifogásokat keresnek, hogy miért nem jönnek dolgozni. Inkább nélkülöznek, és várják a segélyt. Ez a mai magyar valóság. Megint elérkezett a szilvaszedés ideje. 39 fok van árnyékban. A rekkenő augusztusi hőség próbára teszi az erőnket és a kitartásunkat. Az emberek repülőnapra, falunapra mennek mulatni, este tűzijátékot néznek, isznak, esznek, dorbézolnak, de vajon miből, ha nem dolgoznak? míg mi hajnal négytől este kilencig húzzuk az igát, hogy a sok here megélhessen. Próbálunk némi enyhülést keresni a fák árnyékában, a pillanatnyi szellőben, ami alig lebbenti meg a fák ágait, ami nem volt több mint egy felrebbenő galamb szárnycsapása. Mire a vizet a kúttól beviszem a fák közé, már meleg élvezhetetlen és nem oltja a szomjat. A széltől lehullott szilvát összeszedjük a fa alól és kihúzzuk a fóliát és lerázzuk a szilvát a fáról. A rigmus szerint; a szilvaszedéshez meg kell alázkodni az embernek, vagyis csak térden csúszva lehet dolgozni, mert nincs több hely az ágak alatt. Ami fennmarad azt egy hosszú azsaggal verjük le. A nap végére a fájdalomtól leszakad a karunk. A levert

szilvát még csúszdázzuk és megmossuk, csak ágak és levelek nélkül tisztán használhatók fel. Csak az egészséges ép szilvát szedjük (fel) le, abból lesz a kóser pálinka. A többször átfőzetett és finomított pálinkát eperfahordóban érleljük, így végül egy finom selymes szilvapálinkát kapunk. Otthon van aszaló is és persze főzünk belőle lekvárt is, de ez mind sok munkát jelent. A lekvárhoz kimagvazzuk a szilvát, újra megmossuk, és még egyszer átválogatjuk. Amikor meg akarják venni a lekvárt vagy az aszalt gyümölcsöt drágállják az árát, de nem jönnek el napszámba dolgozni, hogy megismerjék, mennyi munka van vele. A szilvalekvár főzése is hajnaltól késő estik tart, a nap végére olyan fáradt az ember, hogy már éjszaka aludni sem bír. Az aszalóhoz vesszőből fonott széles kosarakat használunk, amibe csak a legnagyobb szilvák kerülnek. Persze ezeket a fákat egész évben gondozni kell, sok munka van vele. Ősszel megtrágyázni, Tavasszal a földjét tárcsázni, permetezni, a tövét felkapálni és fűnyírózni a fa alját szedés előtt. Amikor az ember megvesz egy hintaágyat vagy egy árnyékolót az erkélyre, mindenki irigykedve mondja, honnan van ennek rá pénze? De amikor dolgozni megyek, amíg a többiek csak lumpolnak, akkor nem gondolnak rá, hogy most keresi meg az árát. Gyerekkoromban azt mondták szüleim, tanulj fiam, ne kelljen a földet túrnod, mert a föld nehezen adja vissza a belé fektetett munka gyümölcsét. Én tanultam, mégis azok élősködnek rajtam, akik nem. Az élet legcsodásabb ajándékai általában viszontagságokba csomagolva érkeznek. Sajnálom azokat az embereket, akik kerülik az élet nehéz pillanatait, mert ők nem élnek igazán, túl sok időt veszítenek a kikerüléssel. Ezek az emberek unatkoznak, néznek ki a fejükből, lődörögnek céltalanul mint egy zombi. A dolgozó embernek sosem hosszú az élet, mert nem ér rá unatkozni. Scott Jurek ultramaraton futó írta, hogy a nehézségek legyőzése maga az élet. Aki az életben helyt akar állni, annak meg kell küzdenie a nehézségekkel. Az emberek szeretik a gyors, egyszerű megoldásokat, azokat, amelyek belátható időn belül hoznak eredményt, amelyekért semmit sem kell tenniük. Hálás vagyok Istennek, hogy nem tartozom közéjük.

Az Én Nagyapám

Nagyapám egy különleges ember volt, aki élete során hihetetlen tapasztalatokat gyűjtött és olyan értékeket hozott át a családjába, amelyeket sosem felejtünk el. Ő egyike volt azoknak az embereknek, akiknek az élettörténete nem csupán egyéni, hanem az egész család számára inspiráló példát jelentett, tanulságokat és értékeket, amelyeket tőle kaptam, és azt, hogyan hatott rám és a családomra. Nagyapám túlélte a tanácsköztársaságot, az első világháborút, a második világháborút, az ellenforradalmat. Nehéz élete volt, kevés jó jutott neki az életből, mégsem panaszkodott soha. Elfogadta a körülötte lévő világot olyannak amilyen. Olyan időszakban született, amikor a technológia és a társadalmi struktúra jelentős változásokon ment keresztül. Paraszt családból származott, és életét kemény fizikai munkában élte le. Az egyik legfontosabb tanulság, amit nagyapámtól tanultam, az a kemény munka értékének megbecsülése. Mindig elkötelezett volt a munkája iránt. Az ő

szorgalma és elszántsága inspirált engem is arra, hogy sosem adjam fel a harcot, bármilyen nehézséggel is találkozom az életben. Nagyapám emellett olyan értékeket is közvetített, mint az alázat és az önfegyelem, türelem és megbocsátás. Soha nem volt hivalkodó vagy önhitt, hanem mindig alázatosan és tisztelettel viselkedett másokkal. Az önfegyelem példáját mutatta meg nekem, hiszen mindig mértékletes volt az élvezetekkel és gondosan gazdálkodott az erőforrásaival. Az élet nem csak munkából állt nagyapám számára. Ő egy igazi természetkedvelő volt, és a szabadban eltöltött időt mindig fontosnak tartotta. Gyakran mesélt nekünk gyerekkoráról, a Vártanyáról, az ott élő emberekről, a hétköznapjaikról, az örömökről és a bánatokról. Arra nevelt, hogy becsüljük meg a munkát és értékeljük annak gyümölcsét. Ez az értékrend segített nekem az élet egyensúlyának megtalálásában, hogy ne csak a munkára koncentráljak, hanem éljem az életet és élvezzem az apró örömöket is. Egy másik fontos tanulság, amit nagyapámtól kaptam, az a család értékének megbecsülése. Mindig fontosnak tartotta az összetartást és a családi kötelékeket. A családi összejövetelek mindig vidám események voltak nála, és az értékeink és hagyományaink átadása mindig fontos volt számára. Nagyapám élete során sok nehézséggel is szembe kellett néznie, de sosem adta fel. Az ő kitartása és rugalmassága példaértékű volt számomra. Nagyapám emellett egy rendkívül szorgalmas és eltökélt ember volt. Élete során sokféle munkát végzett, és sosem félt a kemény fizikai munkától. Az ő kitartása és munkabírása mindig inspirált engem, és megtanította, hogy nincs olyan cél, amit ne érhetünk el, ha keményen dolgozunk érte. A család mindig az első helyen számított nagyapám számára. Ő volt az a személy, aki mindig összehozta a családot ünnepeken és eseményeken. Ő tanította meg nekem a család fontosságát és azt, hogy mindig támogassuk egymást a nehéz időkben. Nagyapám emellett egy rendkívül szorgalmas és eltökélt ember volt. Élete során sokféle munkát végzett, és sosem félt a kemény fizikai munkától. Az ő kitartása és munkabírása mindig inspirált engem, és megtanította, hogy nincs olyan cél, amit ne érhetünk el, ha keményen dolgozunk érte. Még a nehéz időkben is megtalálta a módját annak, hogy mosolyogjon és pozitív legyen. Sajnos, nagyapám már nincs velünk, de örökké emlékezetünkben él és az életünk része marad. Az ő életútja és tanulságai meghatározóak voltak számomra, és mindig hálás leszek érte. Az egyik legmeghatározóbb tanulság, amit nagyapámtól tanultam, az a hála és az egyszerű értékek megbecsülése. Ő sosem panaszkodott az élet nehézségei miatt, hanem mindig hálás volt azokért a dolgokért, amikkel rendelkezett. Ő tanította meg nekem, hogy az igazi gazdagság nem anyagi javakban, hanem a családi szeretetben, az egészségben és az egyszerű örömökben rejlik Az ő példáját követve próbálok minden nap jobb ember lenni, és továbbadni azokat az értékeket és tanulságokat, amelyeket tőle kaptam. Tőle tanultam meg a legfontosabb dolgokat: az egyszerű értékek megbecsülését, a hála fontosságát, a család szeretetét és a kemény munka értékét. Az ő öröksége tovább él bennem és a családomban, és mindig emlékezni fogok rá mint egy különleges emberre, aki mélyen befolyásolta az életemet. Nagyapám egy életre szóló tanítómester volt, és hálás vagyok neki mindenért, amit tőle kaptam.

Nagyapám egy igazi hős volt az én szememben, a hétköznapok hőse, és az ő emléke örökké velünk marad…

yula bácsi meséje
A Rétköz akkora vót mint a tenger, itt minden falu vízben állt. Az építőanyag a sár a nád a vessző, és a fa, mivel csak ez vót. A sövény- vagy paticsfalú ház, bevált mert árvíz esetén nem dűlt össze az ágasok által tartott ház, csak a sárt vitte le róla az ár. A mereglye fal abban különbözött a paticstól, hogy a sövényfonás helyett vékonyabb hasogatott karók vótak 8–10 cm-re és azokat verték be szalmával kevert, vagy törekes sárral. A sövényfal mellett a szalmás sárból való rakott fal volt elterjedve legjobban, mely télen meleg, nyáron hűvös. A vályogfalat kevésbé kedvelték a Rétközön, csak a tehetősebbek építkeztek abból. A vert fal az 1880-as években kezdődött. Nekünk még most is van szilvaaszaló. Egy méter magas, 40 cm széles, három oldalon göngyölt sárból való fallal, bekerített tüzelő volt ez, elől 60 cm széles, 40 cm magas, íves szája volt. Tetejére fűzfavesszőből fonott sövényt tettek, körül szélét csináltak, hogy a szilva le ne guruljon. A sövény alatt boltívesre tapasztották a szilvaaszalót, hogy a fonás meg ne gyulladjon az alatta égő tűztől. A bolthajtáson lyukak voltak a meleg járására. Ha mégis megégett a fonás, újjal cserélték ki. Volt olyan hogy az aszalójának hátul kéménye vót a sövény tetején aszalódott a szilva az alatta égő tűztől, a nap melegsége pedig elpárologtatta a keletkezett gőzt. A szilvaaszalót napos helyen készítették mindig. Egy-két véka szilvát öntöttek az aszalóra egyszerre. Aki tüzelt, annak nem volt szabad elaludni, különben a kutyák megették, a legények ellopták a szilvát. Három-négy nap alatt aszalódott meg a szilva az alatta pislákoló tűztől. Meleg nyári napokon nem fűtjük be az aszalót a tűtő napon ingyér aszalunk. A régi vályog ház két helyiségből állott; egyik a pitvar meg a konyha, a másik a szoba. Híjják nyári konyhának is a pitvart, mivel csak nyáron főztek itt, mégis inkább kéményaljának mondják a pitvar hátulsó részét. A Rétközben konyhának a pendelykémény alatt szabadtűzhelyet nevezik, szabad konyhának is mondják, mely a pitvar hátuljában 1 m széles, 1½ m hosszú, 80 cm magas, vályogból rakott, asztalszerű tákolmány vót. Gazdag helyen ez a konyha nem a hátulsó falnál, hanem előbb volt, egészen a kémény alatt, úgyhogy kerül lehetett járni. Összejövetelkor, lakodalom, disznótor, temetés alkalmával használták. Ha keskeny vót, kipótolták szélesebbre deszkából, betapasztották meg karóval alátámasztották. A szabadtűzhelyen közepén égett a tűz, amit körülraktak cserépfazekakkal, így szállt fel a szabadkéménybe a füst, pendelykéménynek is híjták, négy árbuc vagy sátorfa tartotta, azonkívül, hogy a ház hátulsó falán, a pitvart elválasztó közfalakon és a füstgerendán is nyugodott. A sátorfára gúlaalakban vastagabb karókat helyeztek, vesszővel befonták, sárral betapasztották. Ebből folytatódott az egyenes kéménysíp nádból, deszkából, mely a füstöt kivezette és amelyet belől kitapasztottak. Vót úgy hogy kemence is készület a konyhába. A kémény csúcsát, sípját azonban mindig téglából kell készíteni. A kemence szája előtt 50 cm magas tüzelőpadka vót. A tüzelőpadkán vasháromlábon főznek, innen fűtik a

kemencét is. E padka hátulján a kéményláb előtt olyan tűzhely van, mely kétoldalú, mintha két élére állított tégla vagy vályog volna egymáshoz közel téve, de az sárbúl van ez a kiskatlan. Magassága se nagyobb a vályognál, ezen van a krajszony oszt tüzelnek alá. A nagyobb huzat céljából kályhacsődarabot alkalmaznak a kis katlan hátuljába, a kéményláb mellé. A legtöbb helyen, öntöttvas főzőlapot raktak rá. Vót ahun nagy lapos követ tettek rá, azt hájjal, zsírral megkenve palacsintát, lapcsánkát, krumplilángost és halat sütöttek rajta. A szabadkényt felváltotta a zárt kemence és a sípkémény. A pitvarból a szobába lépve, az ajtó mellett találjuk a boglya-kemencét. Csonkakúpalakú. Más formájút a múltban sem ismertek. Alapját úgy készítették, hogy csak a kemencét körülvevő padkát rakták vályogból, a közepét földdel hordták meg. A tetejére hordott cserépdarabokkal, majd később a torockával együtt. A torocka fölé pelyvás sárt tapasztottak, ruhaverő súlyokkal lepüfölték, szinte fényes volt. Olyan simára kiégett, mint a vastégla. A meleget a cserépréteg és a torocka tartotta. A kemence fenekét négyszögletes cserépből rakták ki. A régi boglyakemencének nádlészából volt a váza, melyben három erős fűzfaabroncs volt. A nádvázat a padkára ráállították, a tövénél kis cövekek tartják az abroncsot; a torok irányában volt a második, amit a suttorok fájához kötnek; a harmadik fönt a tetején, rajta fadarabok. Erre jött a sár. A legtöbb sár a suttorkon, meg a kemence tetején van. Pelyvás, agyagos simább sárral kívül 5 ujjnyi vastagon, belül törekes sárból 5 ujjnyi vékonyan bekenik, amit pálcával két nap múlva körülvernek, hogy a sár megálljon rajta. A kemence falának 15 cm vastagnak kell lenni. Cigány vagy cigányasszony készített sokat. Régen a napraforgó górébul csinálták a kemence vázát, vagy venyigébül, fickavessőbül. Három kéve kellett hozzá. Ha kész vót a megszikkadt, tüzeltek bele és bemázolták kívül. A tüzelés mindig a pitvarból történik, füstje a szabadkéménybe kerül s az viszi ki. A kemence száját kellő magasra kell hagyni, szebb kenyér sül benne, az alacsony szájú kemence felhúzza a kenyér haját. A kemencében először krumplit sütnek, meg lapcsánát. A kemencét télen melegítésre, azonkívül egész évben kenyérsütésre használják. Melegítés céljából naponként kétszer fűtötték be a kemencét náddal: jókor reggel meg estére. Kenyérsütéskor tudták mennyi venyige fűti fel a kemencét. Megkaparták a kemence fenekét végighúzogatják és szikráik, akkor már lehet vetni a kenyeret. Kalácssütéskor pedig félmarék búzakorpát vetnek be, mely ha lángra lobban, tovább nem fűtik. Sütnek még benne lángost, lepényt (=kis kenyér), vakarót, pogácsát, kalácsot, kásás bélest, bobájkát, görhe málét káposztalevélben, tököt, hurkát, kolbászt, pecsenyét és halat tepsiben, krompét. A lapcsánka úgy készül: lisztet, kevesebb reszelt krumplival összekevernek sóval megpergetve, ahol telik, zsírt is tesznek bele, tetejére is szírt csorgatnak. Akkoriban a lovakat sült krumplival hizlalták ki eladásra, abrak nélkül, meg tavaszi szántásra. Két ló egy vékát evett meg és gabonaszalmát. De adták azt sertésnek is, sőt az ember is jóízűen fogyasztotta. Aztán pergeltek a kemencében káposztát; itt főzték töltött káposztát; paszulyt, borsót. Vizes tűzrevalót és őrölni való tengerit is a kemencében szokták szárítani. A kemence tetején szárad a gerjesztő, vizes ruha, ide teszik fel a sült tököt, meg éjszakára a málét. A kemence ajtajánál lustálkodott a macska, itt szárad a lábbeli, a kapca és régen itt

állott kis faskatulyában a kénes gyufa. Mondják, hogy volt olyan széles sut is, ahol a kisgyermek aludt. Az ajtónál volt a padka végén két vályogmagas kis padka: a tőc, tőcike, hol a kősó állott, meg a morzsolkás (liszttel feldörzsölt kovászdarab, mit a korpaélesztő helyett használnak) kosár. A padka vót az öregek ülőhelye is hátul, a tüzelőfa és a kotlós csirkének is ez volt a helye. Vót úgy hogy dücskő (fató) égett, néha egész éjjel pislákolt, de tüzeltek benne zsombékkal, lápi tőzeggel (pozsnyik, zsidóbőr), kukoricacsutkával, góróval, gallyal, sőt volt olyan, aki náddal, szalmával is főzött, szárított tehénszarral. A tűz köré rakták a laposfenekű cserépfazekakat, melyeket új korukban előre megdrótoztak, hogy a fenekük le ne váljon. Sütöttek főztek cserép lábasban bádog edényben, háromlábú cserépserpenyőben rántás, melegítés történt; cserépfazekakban a leves főtt; öntött vasfazékban tészta-, galuskafélék, fedelén, mely három kis lábbal ellátott, kecsege sült; roston a borjúhús és a nagy, kövér hal sült; nyárson halat, szalonnát, sódarhúst, újévi kopasztott malacot sütöttek. Jobb módú helyen vasmacska volt, erre tették a fát, hogy jobban s könnyebben égjen, ágain forgatták a nyársat. Tepsiben sütöttek apró halat, pecsenyét, vas háromlábra tették, úgy tüzeltek alá. Bádogvilla, fakanál egészítette ki az idetartozó eszközöket. A mindennapi ételek ezek voltak: leves, köleskása, puliszka, tengerikása, tört paszuly, aprókáposzta, ritkás galuska (= minden főtt tészta, a levestészták kivételével), lencse, krumpli, gulyáshús, túrós és diós laska. Ha megfőztek, dücskőt tettek alá, meleget is adott, világosságot is. A kemence szája előtt ülve, tüze világánál fontak, varrtak az asszonyok, olvastak, pipáltak, komáztak a férfiak lócán ülve éjfélig is. Nagyapám kemencéjét 1980-ban bontotta el. A földházak legtöbbjében csak kandalló volt. Amikor még kemence nem volt, kenyeret is a kandallóban sütöttek. Tányérnagyságú kovásztalan kenyér volt ez és nem domború alakú, hanem kétujjnyi, lapos, lepényszerű. A kis kenyeret (az alföldi cipót), mely itt lapos, ma is lepénynek mondják. A lapos kenyeret úgy készítették, hogy a lisztet begyúrták vízzel és megsütötték hamuban, vagy vaslábra tették és parazsat kapartak alá. Nem fordították meg a másik oldalára. Gabonalisztből készült ez a kenyér, de mivel gabona kevés vagy alig termett, többnyire tengerilisztből sütötték. Egy taksás kettőt kapott egy hétre. A Rétközben van, vagyis volt egy helyiség kandallóval, melyhez később a kemence került. Ez a ház, tehát lakóház és konyha egyszerre. A kandallót a házból fűtötték. Aztán van egy pitvar is, ami még nem konyha, hanem legfeljebb nyári konyha. Innen fűtik a kemencét. Itt volt a konyhának nevezett szabadtűzhely, továbbá a tüzelőpadka, melynek közepén vasháromláb alá tüzeltek; hátulsó végén a kiskatlan, nyílt tűzhely, az ajtó felőli végén a katlan, zártabb tűzhely. A szoba és a pitvar tűzhelyeinek füstje a pendelykéménybe kerül és az viszi ki. A kandallót a spór szorította ki a házból, a pitvarban levő kiskatlan és katlan pedig átalakult, öntöttvas főzőlap kerülvén a tetejére, de legtöbb helyen, a szabadtűzhellyel együtt, a takaréktűzhely, rétközi nevén a vaskonyha szorította ki.

A pletyka falun

Az idő könyörtelenül elveszi azt ami őt megilleti. A kis ház kertjét belepte a gaz, a bedőlt kerítés lécein szomorú zenét pengetett a szél, elkórhadt a pad az utcán. Hol vannak már a kontyosrádiók, a pletyakfészkek. Már a pletyka sem a régi. Mégis ártalmas a szóbeszéd, a pletyka, mert hírbe hozza a becsületes embert, oszt ha szájára veszi a falu, akkor arrúl senki nem mossa le többet a rágalmat. Az ember még a saját tapasztalatával szemben is képes hitelt adni a mendemondának, akár igaz, akár nem, ha sokat hallja. A paraszti összeesküvés, megszója a falu, azt mondják rá, a rágalomhadjárat szép lassan végig vonul a falun, a kolocsmától a templomig, a vászonnép a fonótól a csigacsinálóig, ahun kaláka vót ott pletyka is.. Közösség formáló kapcsolat erősítő szerepe révén összehoz és kirekeszt egyszerre. A pletyka terjesztője, a középpontba szeretne kerülni. Szégyellje magát, az aki a másikról rosszat gondol.. "Honi soit qui mal y pense" Buriska sokbeszidü pletykás lyán vót, egész nap be nem állt a szája, nem kellett az senkinek. A kocsma előtt, diskuráltak, politizáltak a férfiak, meg koholt vádakat híreszteltek rossz dógokat a másikrul. A templombúl hazafelé tartó fekete ruhás pletykaéhes vénlányoknak be nem állt a szája a kapuig. Én még csak rosszindulatú pletykát hallottam. Pedig a biblia óvatosságra inti az embert, “Kigúnyolja embertársát az esztelen, az értelmes ember pedig hallgat.A rágalmazó titkokat tár fel, de a hűséges lélek leplezi a dolgot.” Példabeszédek 11,12-13 A szomszéd Marcsa, fél az urától ezért a kerítéshez inti a Terkát oszt ott adja át az utcai padon szerzett friss híreket. Mindég hozzá kell tenni, de ez titok, tegyil lakatot a szádra, senki meg ne tudja, hát csak ez kell a Terkának, menten beköti a fejit oszt viszi a falu másik végire, a paphoz. A pletyka célpontja a pap volt. A pletykás fekete svábbogarak ellepték a templomot és a paplakot. Ők hozták a misebort, a mintás terítőket, a poharakat, a butellát, még krajszonyt is hoztak neki, mosták a szennyesét és a függönyét, sikálták a vécéjét, mosták a gatyáját, felváltva főztek rá, telehordták a pincéjét borral, a fejét pedig telibeszélték a falu bűneivel, azt remélve, kiprédikálja majd azokat vasárnaponként. Vártam mikor kergeti ki őket, mint Krisztus a kufárokat, de ez nem történt meg. A sok álszent kriptaszökevény a templom előtt cserélt pletykát. Fekete fejkendő, fekete pruszlik, fekete szoknya fekete lélek, töpörödött fekete alakok, a legbuzgóbb templomba járók, igazi szentfazekak, csupa ránc, odvas fogak, gyanakvó, fekete, csillogó bogárszemek, sárga pergamenbőr és éles kígyónyelv. Gyakran csak ülnek a padokban és pletykálnak, végigveszik az egész falut a Felvégtől az Alvégig, és elmondják mindenkiről a legrosszabbat. Aznap estefelé a bogarak a templom előtt pusmogtak, a havat sepertem a kereszt tövéről, nem hallottam jól őket, de aztán, mikor bementek, kíváncsiságból utánuk somfordáltam, és az előtérből hallgattam, hogy elkezdenek imádkozni, halkan, de azért ki lehetett venni, mit akarnak. Hallgattunk egy kicsit, nekem már nem volt mit mondanom erről a gonoszságról, ami a falunkban felütötte a fejét, ő meg a gondolataiba mélyedt, eztán felállt, lesimította ruháját, vállamra tette kezét, és azt mondta, megkérdi a másik felet is, A templom tetejének felújításáról beszélnek majd, de akkor megkérdi, mi a helyzet ezekkel a közös imádkozásokkal, mi ezeknek a célja. Kiugrasztjuk a nyulat a bokorból, nem kell aggódnia, mosolygott az ifjú pap, de nem tetszett ez a mosoly, se a tekintete, ezért volt az, hogy amikor megjött az a vén kígyó, a

kétágú nyelvű, hátul, a paplak mögött, a cefréshordóra állva bemásztam a vécé ablakán, így a folyosón keresztül, a nyitva hagyott ajtón át mindent hallottam, mindent, amit beszélnek, még azt is, amit nem kellett volna. Eleinte persze valóban a pénzügyekről és építési cégekről tereferéltek, aztán a vége felé az ifjú pap elővette a témát, akkor, amikor már azt hittem, csak engem hiteget ezzel a nagy bátorsággal. Csönd telepedett a szobára, és én is visszafojtottam a lélegzetem, de aztán már nem bírtam, mert nem jött válasz, és az ifjú pap se bírta, mert megszólalt, folytatta, és ekkor megfordult velem a világ, hisz azt mondta, hogy ha így van, akkor neki segítségre lenne szüksége, egy ügyet el kellene simítani, hisz Marcsáék talán észrevették, milyen gondterhelt, és hogy mennyiszer van távol, mondta óvatosan, szép lassan, de az öregasszony a szavába vágott, hogy a fattyúról van szó, ugye, atyám. Na, erre lett csak igazán csönd, még a szú percegését is hallottuk, aztán az ifjú pap csak hebegett-habogott, hogy a test bűne, az ördögi kísértése, és ő gyenge volt, mit lehet tenni, megesik, de a Marcsát nem érdekelte a szabadkozása, közbevágott, nagy dölyfösen és hidegen, mert most már nyeregben érezte magát, mondván, régóta tudják, hogy szeretője van az ifjú papnak a városban, de azt csak pár hete hallották, hogy a lány vagy asszony megesett. Már csak azt kell tudniuk, hány hónapos terhes, mire az ifjú pap megmondta, hogy három, mire a Marcsa rávágta, akkor még megoldható, el lesz intézve atyám, nem kell aggódnia. Csak a gyerek, kérdezte az ifjú pap, mire Marcsa jóváhagyta nagy kegyesen, csak a gyerek, és ekkor az ifjú pap egy nagyot sóhajtott, szinte még én is éreztem a fürdőben, a vécékagylóba kapaszkodva a szelét, és csak bámultam a csempét, ami tükörsima volt, és makulátlan fehér, majdhogynem tökéletes, és alig hallottam, hogy a Marcsa még megkérdi, ki volt az, aki beszélt rólunk, de mielőtt elhangzott a nevem, már mozdultam, másztam, így odafenn, az ablakból, épp hogy elcsíptem az ifjú pap válaszát, aztán lehuppantam a földre a paplak mögött, és futni kezdtem, ki a mezőre, fel a dombra, át a tarlón, be az kiserdőbe, keresztül bozóton, patakon ki a világbul…

„Aki képes megkülönböztetni az igazságot és a hazugságot, nem vesztegette hiába az idejét.”
Kajguszuz Abdál – török tanítómester

Boszorkányok a faluban

Olyan nagy falu vót Demecser, hogy még vármegye gyűlést is tartottak benne eccer. Vótak bizony sokan, boszorkány-égetések meg karóba huzások is, de azok olyan régen vótak, hogy emlékük is alig maradt fenn, Kisvárdán vótak a perek, megyeszerte ma is emlegetett büdi boszorkányt és annak esetét kivéve, a kiről ma is röpked a szálló ige, amennyiben a szabolcsvármegyei ember vagy asszony, akire megharagszik és nagyon házsártosnak tartja, ma is elég gyakran használja azt a hasonlatot, hogy olyan, mint a büdi boszorkány, vagy hogy égessék el, mint a büdi boszorkányt. Eta néni mesélte, hogy ükapáink idejibe vótak még

boszorkányok, azt mondták rájuk az ördöggel cimborálnak. Sokféle fehérnéppel találkoztam, aki biztos boszorkány vót.élőholt távoltatása, átok rontás levétele, delejezés, lidérc űzés. Oszt milyenek vótak azok a boszorkányok?

Vót aki az ártó mágiát használta rontásra, igézésre, vót aki a varázslásban vót jó, szemfényvesztő, ártó, gonosz asszon, meg vótak a méregkeverők, akik 100 féle gyilkos növényt ismertek annak főzetét adták embernek állatnak, más vót a javasasszony, aki ráolvasást gyógyítást meg jóslást végzett. Strigának nevezték azokat az asszonyokat, akik éjszaka állatalakot öltöttek, és nyomasztó látomásokat okoztak. Vót akit addig kínoztak amíg mindent be nem valott vagy abbul meg nem hótt.
Vüt olyan is aki holló képében az ablakon bényerétettél, hol fejedet ruhával betakargatván az föllebb vett Asszont jésztegette, megh rontottad, úgy hogy tíz hétigh Sínlődött miátta.

Szemmel elrontván az Gyermeket az meg is holt, midőn a pandúrok megfogattak, hogy ha ütet elvisznek áristomra, utána még hárman gyönnek.
A másik meg edénbe összve timporált Búza, Korpa, Soó, Tégla és Foghajma átal, melyet a Csorda járásban elröjtött 16 darabbul álló marhák azonnal a sok járások és étlenségek után el vesztenek, azon tétemény föl vételével pedigh, és vízben vettetésével az marhák Szemlátomást meg jobbultak. Szerencsére Mária Terézia betiltotta, 1756ban a boszorkányüldözést. Amúgy a rendzavarási ügyben a vizsgálattal János ajaki parochus bizatott meg, aki egyszersmind borsovai alesperes volt. Hogy a borsovai alesperesi kerület a mai beregvármegyei Borsova vidékére terjedt-e ki, vagy a mai Demecser melletti Borsova puszta képezte ennek az alesperesi kerületnek központját, aztat én mán nem tudom.

A Rétköz emlékei

A vízzel körülvett 30 rétközi faluban nem vót más csak sár, meg nád. A sarat, nádat, vesszőt, fát a roppant rétség bőven szolgáltatott. Az egyszerűbb házak fala nádból készült. Legáltalánosabb volt a sövény- vagy paticsfalú ház, mert árvíz esetén nem dűlt össze az ágasok által tartott ház, csak a sárt vitte le róla az ár. A mereglye fal abban különbözött a paticstól, hogy a sövényfonás helyett vékonyabb hasígatott karók voltak 8–10 cm-re és azokat verték be szalmával kevert, vagy törekes sárral. A sövényfal mellett a szalmás sárból való rakott fal volt elterjedve legjobban, mely télen meleg, nyáron hűvös. A vályogfalat kevésbé kedvelték a Rétközön, csak a tehetősebbek építkeztek abból. A vert fal az 1880-as években kezdődött. Mielőtt a ház tűzhelyeiről szólnék, megemlítem azt a legkezdetlegesebb tüzelőt, mely régen a padlás nélküli istállóban annak földjén volt. Az istálló piacán, a jószág és az ajtó közötti üres helyen, téli estéken fával tüzeltek az ott tanyázók, amit körülültek a földön gubában, vagy az aljazáshoz használt sásból tettek magok alá

ülőkét. A szárazmalom házában is így tüzeltek egész éjjel, különösen ünnep előtt, a szeresek, míg rájok került a szer, hogy meg ne fázzanak.

Ezelőtt majd minden kertben volt szilvaaszaló. Egy méter magas, 40 cm széles, három oldalon göngyölt sárból való fallal, bekerített tüzelő volt ez, elől 60 cm széles, 40 cm magas, íves szája volt. Tetejére fűzfavesszőből fonott sövényt tettek, körül szélét csináltak, hogy a szilva le ne guruljon. A sövény alatt boltívesre tapasztották a szilvaaszalót, hogy a fonás meg ne gyulladjon az alatta égő tűztől. Retkoz regi tuzhelyei 1 abraA bolthajtáson lyukak voltak a meleg járására. Ha mégis megégett a fonás, újjal cserélték ki. Paszabon Bíró Lajos aszalójának hátul kéménye volt. a sövény tetején aszalódott a szilva az alatta égő tűztől, a nap melegsége pedig elpárologtatta a keletkezett gőzt. A szilvaaszalót napos helyen készítették mindig. Egy-két véka szilvát öntöttek az aszalóra egyszerre. Aki tüzelt, annak nem volt szabad elaludni, különben a kutyák megették, a legények ellopták a szilvát. Három-négy nap alatt aszalódott meg a szilva az alatta pislákoló tűztől. (1. ábra)

Retkoz regi tuzhelyei 2 abraA legegyszerűbb ház két helyiségből állott; egyik a pitvar, másik a ház. Az ilyent egyvégű háznak hívták. (2. ábra) Míg az Alföldön a pitvar a konyha eleje, első része, itt a Rétközön az egész konyhát értik alatta. Az igaz, hogy hívják nyári konyhának is a pitvart, mivel csak nyáron főztek itt, mégis inkább kéményaljának mondják a pitvar hátulsó részét. A Rétközben konyhának a pendelykémény alatt szabadtűzhelyet nevezik, szabad konyhának is mondják, mely a pitvar hátuljában 1 m széles, 1½ m hosszú, 80 cm magas, vályogból rakott, asztalszerű alkotmány volt. Gazdag helyen ez a konyha nem a hátulsó falnál, hanem előbb volt, egészen a kémény alatt, úgyhogy kerül lehetett járni. Összejövetelkor, lakodalom, disznótor, temetés alkalmával használták. Ha keskeny volt, kipótolták szélesebbre deszkával, mit betapasztottak és karóval alátámasztották. A konyhának nevezett szabadtűzhelyen nem alátüzeltek az edénynek, hanem a közepén égett a tűz, amit körülraktak cserépfazekakkal, tehát oldalát járta a láng, füstje egyenesen szállott fel a szabadkéménybe. Ha esett az eső, teknőt tettek a konyhára, hogy fel ne ázzon. A konyha alja üres volt, a tűzifa helyéül szolgált, de az egy-két hetes csirke is ott hált. Olyan öregek is élnek még, akik tudják, hogy a konyha alját kemencének is használták.

A konyha (szabadtűzhely) fölött szabadkéményt, vagy ahogy kiszélesedő aljáról nevezik, pendelykéményt, négy árbuc vagy sátorfa tartotta, azonkívül, hogy a ház hátulsó falán, a pitvart elválasztó közfalakon és a füstgerendán is nyugodott. A sátorfára gúlaalakban vastagabb karókat helyeztek, vesszővel befonták, sárral betapasztották. Ebből folytatódott az egyenes kéménysíp nádból, deszkából, mely a füstöt kivezette és amelyet belől kitapasztottak. A 70-es években kezdődött a vályogból vagy téglából rakott bolthajtásos kémény, melynél a sátorfákat a félméteres oldalú kéménylábak helyettesítették. A kémény sípját azonban mindig téglából kell készíteni. A kemence szája előtt, rendesen a kéménylábak szélességében húzódik a 35–45–50 cm magas tüzelőpadka . A tüzelőpadkán vasháromlábon főznek, innen fűtik a kemencét is. E padka

hátulján a kéményláb előtt olyan tűzhely van, mely kétoldalú, mintha két élére állított tégla vagy vályog volna egymáshoz közel téve, de ami sárból van. Magassága se nagyobb a vályognál. Erre a két sároldalra teszik a főzőedényt és tüzelnek alá, ezt kiskatlannak mondják , talán azért, mivel ennek a 12–15 cm magas oldalnak növekedéséből áll elő a katlan, amely már zártabb tűzhely. Sok helyen két vasrudat tesznek keresztül a két oldalra, hogy kisebb főzőedényt is helyezhessenek rá. Újabban boltban vásárolt öntöttvas főzőlapot tesznek a kis katlan alacsony falára és azon főznek. Nagyobb huzat céljából kályhacsődarabot alkalmaznak a kis katlan hátuljába, a kéményláb mellé. Ez a kezdetleges tüzelőhely ma már nem sok háznál van meg, a kifejlődött katlan váltotta fel. már a katlant is átalakították legtöbb helyen, öntöttvas főzőlapot tettek rá A mai öregek még emlékeznek arra, hogy gyermekkorukban sok háznál vót a hegyekbül hozott lapos kő, amit rátettek a kiskatlanra, felmelegítették és hájjal, zsírral megkenve palacsintát, lapcsánkát, krumplilángost és halat sütöttek rajta. A szabadkényét legtöbb helyen elbontották (1908 óta szabály-rendeletileg tilos az építése), a pitvart lepadlásolták, a tüzelőpadkát pedig bekerítették fallal, annyi nyílást hagytak rajta, ahonnan a kemencét tudják fűteni és a bekerített padka fölé, a kemence szája irányában rakták az úgynevezett egyenes vagy sípkéményt. A füst tehát most egyenesen száll fel a kemence szájából a keskeny sípkéménybe. A bekerített padkára húzzák a tüzes pernyét, ott hűl ki. A kemence szája előtt most is szoktak főzni két élére állíott téglán, melyre ha távolabb vannak egymástól, vasrudat, legtöbbször kerékráfdarabot tesznek keresztben s ráhelyezvén a főzőedényt, tüzelnek alá; vagy pedig vas háromlábra teszik az edényt, használják a háromlábú öntöttvas fazekat is. Ha a pitvart a füstgerendánál, az átellenes kéménylábak között elrekesztették fallal, úgyhogy a kémény alá csak a falban kihagyott ajtón lehetett bemenni, akkor a pitvar elkerített hátulsó részét füstháznak nevezték.

A pitvarból a szobába lépve, az ajtó mellett találjuk a boglya-kemencét. Csonkakúpalakú. Más formájút a múltban sem ismertek. Alapját úgy készítették, hogy csak a kemencét körülvevő padkát rakták vályogból, a közepét földdel hordták meg és lebunkózták. A Tiszarádon nyert értesülés szerint a padka sokszor nem vályogból rakott, hanem rövid oszlopok vannak leütve a földbe és befonva vesszővel, amit aztán betapasztottak. Ezután hordták bele a földet, amit lebukóztak a tetejére hordott cserépdarabokkal, majd később a torockával együtt. A torocka fölé pelyvás sárt tapasztottak, ruhaverő súlyokkal lepüfölték, szinte fényes volt. Olyan simára kiégett, mint a vastégla. A meleget a cserépréteg és a torocka tartotta. A kemence fenekét négyszögletes cserépből (32 darab kell hozzá) 1885-től kezdve rakják. A boglyakemencének nádlészából volt a váza, melyben három erős fűzfaabroncs volt. A nádvázat a padkára ráállították, a tövénél kis cövekek tartják az abroncsot; a torok irányában volt a második, amit a suttorok fájához kötnek; a harmadik föntt a tetején, rajta fadarabok. Erre jött a sár. A legtöbb sár a suttorkon, meg a kemence tetején van. Pelyvás, agyagos simább sárral kívül 4 ujjnyi vastagon, belül törekes sárból 3 ujjnyi vékonyan bekenik, amit pálcával két nap múlva körülvernek, hogy a sár megálljon rajta. A kemence falának 12–15 cm vastagnak kell lenni. Cigány vagy cigányasszony készített sokat. A jó

készítésű kemence 10 évig eltart, a rossz, mihamarabb megrepedezik. A 60-as évek után napraforgó góróból csinálták a kemence vázát. Három kéve kellett hozzá. Ha kész volt a megszikkadt, tüzeltek bele és bemázolták kívül. A tüzelés mindig a pitvarból történik, füstje a szabadkéménybe kerül s az viszi ki. A siket kemencét, mely nem melegít, mivel nem jó földből való, és ha az egér belefészkel, elbontják. A kemence száján levő előtő venyigéből, fickavesszőből fonott, amit sárral betapasztanak. A kemence száját kellő magasra kell hagyni, szebb kenyér sül benne, az alacsony szájú kemence felhúzza a kenyér haját. A kemencében először krumplit sütnek, meg lapcsánát. A kemencét télen melegítésre, azonkívül egész évben kenyérsütésre használják. Melegítés céljából naponként kétszer fűtötték be a kemencét náddal: jókor reggel és délután. Kenyérsütéskor tudni kell, hány dugat (egy dugat: fél ölecske) égjen el benne, válogatva hol egyik, hol másik oldalában, amikor már jó tüzes. Ha a pemetvízből kivett szivanóval a kemence fenekét végighúzogatják és szikráik, akkor már lehet vetni a kenyeret. Kalácssütéskor pedig félmarék búzakorpát vetnek be, mely ha lángra lobban, tovább nem fűtik. A kemencék nagysága a család és cselédség száma szerint változik s ahhoz képest sütnek benne 4, 6, 9, 11, 13 kenyeret. Sütnek még benne lángost, lepényt (=kis kenyér), vakarót, pogácsát, kalácsot, kásás bélest, bobájkát, görhe málét káposztalevélben, tököt, hurkát, kolbászt, pecsenyét és halat tepsiben hasurára (egymás mellé kötözött nádszálak) téve. És amit először kellett volna említenem, krumplit. Ezelőtt a lovakat sült krumplival hizlalták ki eladásra, abrak nélkül, meg tavaszi szántásra. Két ló egy vékát evett meg és gabonaszalmát. De adták azt sertésnek is, sőt az ember is jóízűen fogyasztotta. Aztán pergeltek a kemencében káposztát; itt főzték töltöttkáposztát; paszulyt, borsót. Vizes tűzrevalót és őrölni való tengerit is a kemencében szokták szárítani.

A kemence tetején szárad a gerjesztő, vizes ruha, ide teszik fel a sült tököt, meg éjszakára a málét. A kemence torkán, vagyis a suttorkon van a macska pihenőhelye, itt szárad a lábbeli, a kapca és régen itt állott kis faskatulyában a kénes gyufa. Mondják, hogy volt olyan széles torok is, ahol a gyermek meghált. Az ajtónál volt a padka végén két vályogmagas kis padka: a tőc, tőcike, hol a kősó állott, meg a morzsolkás (liszttel feldörzsölt kovászdarab, mit a korpaélesztő helyett használnak) kosár. Hívják dunogónak, vagy dohogónak is, mert az öregek ülőhelye ez itt hátul. És mondják piszegőnek is, mert a rossz gyereket büntetésből ide állítják. A rétközi háznak nevezetes és kiemelésre méltó tartozéka a kandalló, mely az alföldi szobákból hiányzik. A kemence megett a sarokban volt a helye. Minden háznál volt. Ma már nincs meg a Rétközön, de a helye könnyen felismerhető, ahol a kemence és a ház fala között nagyobb helyet találunk (10. ábra). Nagy szobában nagy kandalló, kis szobában kisebbszerű volt. Tüzelőhelye magasságban és szélességben a mai kemence padkájával egyezett, néha alacsonyabb volt, némely esetben a földtől 15–20 cm-re. A kovácsműhelyek szikra fogójához hasonló füstfogó sátorát, mely a padlásig ért, két karó tartotta, nagyobb kandallónál vályog, kő, vagy vasoszlop. A sátor sövényből fonott, amit betapasztottak iszapos sárral alul, fölül. A kandalló eleje és a

kemencefelőli oldala nyitott volt, ritkább esetben a kemence felől jó tenyérnyi magas oldalt raktak. A sátor alatt a falban vágott kürtőlyuk szívta ki a füstöt a pitvarba és a pendelykéményen ment ki a szabadba. Ha nem jó huzatja volt a kandallónak, füstfellegben állott a szoba, úgyhogy szellőztetni kellett. Éjszakára bedugták a kürtőlyukat szakajtókosárral, vagy szalmával, mit rongyba, szákdarabba tettek. Sárdugó is volt erre a célra. Minden héten kiseperték a kürtőt. Vót ahon parazsat éjszakára nagy hidegben a szoba közepére, a földre kaparták ki. Ez nem a ház hátulsó falánál a sarokban, hanem a kemence mellett van, úgyhogy a falnál levő zugolyba oda lehet állani vagy ülni melegedés céljából. E kandallónak csak egyik oldala nyugszik a padkán, a másikat padkamagasságú (65 cm) karók tartják; alja tehát üres. De ha a padka egészen a hátulsó falig ért is, a kandalló alatt akkor is hagytak lyukat a tüzelőfa részére. A kotlós csirkének is ez volt a helye, míg ki nem eresztették. A kandalló tüzelő főzőhelye 57 x 46 cm méretű. Sátora 1 m magas. Nagy szobában néha két kandalló is volt, egyik a szokott helyen, a kemence megetti sarokban, a másik a szoba elején. Ez utóbbinak a füstje a szabadba ment ki az utcára, vagy az udvarra. Egyszerre tüzeltek mind a kettőbe, mert az erős télben az egyszárnyú egyes ablakon jött a hideg befele. A nagy kandalló hosszú (2–3 m), ereszes sátorát a tetején egyenesre pótolták ki és fekvésre használták éjszakára, napközben ruhát, napraforgót stb. szárítottak rajta. Az ilyen nagysátrú kandallóban két helyen is tüzeltek néha, ha sok volt a falék. Ha a parazsat széjjel szirtolták, teregették és a kürtőt bedugták, a gyerekek beültek a sátor alá a vályogpadkára, melynek tulajdonképpeni rendeltetése az volt, hogy arra tették keresztbe a tűzifa egyik végét a könnyebb égés okából. Ugyanezt szolgálta a vasmacska is. A füstfogó nemcsak ereszes sátorú, hanem kockaalakú is volt, tetején nagy sárgomb, azon egy kisebb volt a dísz. A gombnélküli sima tetőn panyéron (gyékény élesztőszárító) száradt a komlós pár, ott állott üvegben a savó, ecet. A sütőkemence felső részéhez hasonló kereksátorú kandallót is készítettek.

A kandallóban dücskő (fató) égett, néha egész éjjel pislákolt, de tüzeltek benne zsombékkal, lápi tőzeggel (pozsnyik, zsidóbőr), kukoricacsutkával, góróval, gallyal, sőt volt olyan, aki náddal, szalmával is főzött. A tűz köré rakták a laposfenekű cserépfazekakat, melyeket új korukban előre megdrótoztak, hogy a fenekük le ne váljon. A kandallóban főztek a nyár kivételével egész évben. A kandallóban való sütés-főzésnél használták a gömörmegyei (Gice, Rimaszombat) cseréplábast, azt tartották, hogy jobb ízű a benne sült hús, mint amit vas-, vagy bádogedényben sütnek; a háromlábú cserépserpenyőben rántás, melegítés történt; cserépfazekakban a leves főtt; öntött vasfazékban tészta-, galuskafélék, fedelén, mely három kis lábbal ellátott, kecsege sült; roston a borjúhús és a nagy, kövér hal sült; nyárson halat, szalonnát, sódarhúst, újévi kopasztott malacot sütöttek. Jobb módú helyen vasmacska volt, erre tették a fát, hogy jobban s könnyebben égjen, ágain forgatták a nyársat. Tepsiben sütöttek apró halat, pecsenyét, vas háromlábra tették, úgy tüzeltek alá. Bádogvilla, fakanál egészítette ki az idetartozó eszközöket. A mindennapi ételek ezek voltak: leves, köleskása, puliszka, tengerikása, tört paszuly, aprókáposzta, ritkás galuska (=

minden főtt tészta, a levestészták kivételével), lencse, krumpli, gulyáshús, túrós és diós laska.

Ha megfőztek, dücskőt tettek alá, meleget is adott, világosságot is. A kandalló szája előtt ülve, tüze világánál fontak, varrtak az asszonyok, olvastak, pipáltak, komáztak a férfiak lócán ülve éjfélig is. A kandalló sátorának prémjén ugyan mécses pislogott, de annak csak olyan fénye volt, mint a szentjánosbogárnak.

A 70-es évek elején kezdett kimúlni a kandalló, kiszorította a spór, vagy sparhelt, mely 1864-ben még csak jó gazdáknak volt. Vasmegyeren 1898-ban, Tiszarádon 1900-ban bontották el az utolsó kandallót.

A bemondott adatokból kitűnik, hogy a háznak régen egyedüli tűzhelye a kandalló volt, mely főző, melegítő és világítóhely is volt egyúttal. Később került a házba a kandalló mellé a csonkakúpalakú kemence. Emlékezetre is volt olyan ház, melyben csak kandalló volt kemence nélkül. A földházak legtöbbjében csak kandalló volt. Amikor még kemence nem volt, kenyeret is a kandallóban sütöttek. Tányérnagyságú kovásztalan kenyér volt ez és nem domború alakú, hanem kétujjnyi, lapos, lepényszerű. A kis kenyeret (az alföldi cipót), mely itt lapos, ma is lepénynek mondják. A lapos kenyeret úgy készítették, hogy a lisztet begyúrták vízzel és megsütötték hamuban, vagy vaslábra tették és parazsat kapartak alá. Nem fordították meg a másik oldalára. Gabonalisztből készült ez a kenyér, de mivel gabona kevés vagy alig termett, többnyire tengerilisztből sütötték. Egy taksás kettőt kapott egy hétre. Míg a kétszobás, kétpitvaros ház a kamrával együtt egymás végében egy fedél alatt volt, jobbmódu helyen, különösen nemesi háznál nem egymásután hosszában helyezték el az egyes helyiségeket, hanem ellenkezőleg, szélességében bővült az épület, tehát a két szoba mellé keskenyebb, ú. n. oldalszobák kerültek. Erre az elhelyezkedésre a nemesembert a szálas tűzrevalóval, szalmával, náddal való fűtés vezette. Mind a négy szoba a füstházból fűtődött akként, hogy a nagyobb szobában levő kemence egy része padkástól együtt átért az oldalszobába is, a két szobát elválasztó közfalat a kemence, illetve a padka szélességében nyitva hagyták. A kandalló külön padkán az oldalszobában volt. Röviden összegezve az elmondottakat: a Rétközben van, vagyis volt egy helyiség kandallóval, melyhez később a kemence került. Ez a ház, tehát lakóház és konyha egyszerre. A kandallót a házból fűtötték. Aztán van egy pitvar is, ami még nem konyha, hanem legfeljebb nyári konyha. Innen fűtik a kemencét. Itt volt a konyhának nevezett szabadtűzhely, továbbá a tüzelőpadka, melynek közepén vasháromláb alá tüzeltek; hátulsó végén a kiskatlan, nyílt tűzhely, az ajtó felőli végén a katlan, zártabb tűzhely. A szoba és a pitvar tűzhelyeinek füstje a pendelykéménybe kerül és az viszi ki. A kandallót a spór szorította ki a házból, a pitvarban levő kiskatlan és katlan pedig átalakult, öntöttvas főzőlap kerülvén a tetejére, de legtöbb helyen, a szabadtűzhellyel együtt, a takaréktűzhely, rétközi nevén a vaskonyha szorította ki.

Ópium a vártanyán

A tanyán mi a mákot leginkább sütemény hozzávalójaként ösmertük, vagy mákos galuskának, vagy mákos kiflinek, mákos bejglinek, bobajkának, gubának, használtuk a mákolajat köhögés csillapítóként, fájdalom csíllapítóként, de nem tudtuk hogy ezenkívül másképp is felhasználható. A világ nagy részén azonban pont fordítva van. A mák a morfin alapanyaga, amelyből a heroint készítik. A mák termesztése magánembernek a legtöbb országban szigorúan tilos. Magyarországon étkezési mákot 500 négyzetméter alatti területen bárki termeszthet, de csak élelmiszerként használhatja fel azt. Na ezt mink nem tudtuk, így a mi mák fődünk kicsikét nagyobbacska vót. Ez azonban nem jelenti azt, hogy a paraszti hagyományokban ne lett volna ismert a növény bódító hatása.

Ha sírós vót a gyerek főztünk a mák szárából vagy virágából neki teát, kapott egy kiskanállal oszt egész nap alutt tüle. Ha fájt az embör dereka hát ivott egy pohárkával oszt dógozott vígan egésznap. A képen a máktejet, nyers ópiumot nyernek ki egy mákgubó bemetszésével. A gyanta finomításához nitróhigító és szódabikarbóna kell. A heroin a mákból származó morfin egy módosított vegyülete, aminek bódító ereje sokszorosa a mákteáénak és használni is jóval egyszerűbb. A mezőn mákot termesztettünk, a gyógyszerész fizetett érte, ha megkarcolhatta az éretlen gubót, és a kifolyó máktejet vagy mákonyt a mák levegőn megalvadt nedvét összegyűjthette. A háború után az állam felvásárolta a mákgubót szintén jó pinzér. Mi nem tudtuk, hogy a kommunista elvtársak az amerikai piacot látja el heroinnal. A néphagyomány szerint aki szilveszterkor mákot vet, az egész évben bő termést, gazdagságot várhat. A szokás során általában egy tányér vagy egy kis edénybe mákot tesznek, majd azokat elhelyezik a lakás különböző részein, például a szekrényeken vagy az asztalokon. A vetéshez néha egy érme is társul, mivel az azt szimbolizálja, hogy egész évben pénzhozó tevékenységekkel foglalkozunk. A mák ugyan hidegtűrő növény, a magját minél korábban kell a finoman elmunkált talajba elvetni. Mégis érdemes a vetéssel megvárni a kora tavaszt a fagyok miatt. Az optimális vetésidő február vége, március eleje. A vetési mélység 1-2 cm között optimális. A mélyebb vetés a talajfelszín cserepesedését követően az állomány teljes kipusztulásával járhat. Rosszul előkészített területen pedig gyomosodás léphet fel. Mákot karcolni macerás munka, ki kell várnia a június-július közepét, hogy érett gubókat találjunk. Először csak karcolni tudja a gubókat, utána fél nap múlva vissza kell mennie, hogy begyűjtse a kifolyó és beszáradt máknedvet, na ez az ópium. Ráadásul egyszerre csak nagyon kis mennyiséget tudna így "szüretelni".

Rétség vagy Rétköz
Képzeljenek el 577 hektár átjárhatatlan mocsárt több mint 12000 hektár összefüggő vízet, mint egy tenger olyan vót a látványa. Sokan vesztek bele a mocsárba. A XIX. előtti időkben még Rétség volt a neve, 1882-től említik Rétköz néven. Hívták még az emberek Nagylápnak, Nagyrétnek is az idők folyamán, amin elsősorban a Tisza mentén elterülő nagyobb kiterjedésű vízjárta mocsaras, lápos, füves területet értettek. Ahol az

ember lakta részek, települések a rétek, mocsarak környezetéből, a „rétségből"" kiemelkedő magaslatokon, dombhátakon alakultak ki. A Rétköz 540 négyzetkilométer kiterjedési területét északon a Bodrogköztől a Tisza "választja el, keleten és északkeleten az északkeleti Nyírség magas futóhomok for máival, délen és nyugaton a Közép-Nyírség löszös és futóhomokos területeivel határos. A Nyírségtől Tuzsér-Kisvárda-Ajak-Demecser vonalában haladó Nyíregyháza-Záhony vasútvonal, illetve a megsüllyedt peremterülten futó Lónyay-főcsatorna mentén lehet elválasztani. A kistáj részben vagy egészben 30 település (7 város, 23 közepes nagyságú község) határát foglalja magába. "A Rétköz tengerszint feletti magassága 94-103 méter között változik, 100 méter fölé csak a keleti, déli és a nyugati határvonalak mentén emelkedik a homokbuckás felszín. A legmagasabb pontja Szabolcsveresmartnál a 127,8 m Messzelátó-hegy, tájképileg a Rétköz legszebb része. A Rétköz nagyobbik része (mintegy 75-80 százalék) mentesített ártéri síkság volt medrekkel, öntésképződményekkel, tőzeges síkláppal), kisebb arányban (hozzávetőleg 21-25 százalék) a nyugati, a déli és a keleti peremterületei löszös síkság (löszös ho mokhátakkal), illetve futóhomokos hordalékkúp - síkság (kötött homokterületekkel) tájtípusba sorolható. "A Rétköz felszínfejlődését és a felszíni képződményeit, formáit a területen végzett kutatási eredmények alapján foglaljuk össze. A Rétköz morfológiai arculata, geológiai képződményei a pleisztocén, holocén időszakban lezajlott tektonikai mozgások, a folyóhálózat és a szél eróziós és akkumulációs munkája nyomán alakult ki. A Nyírség és annak északi peremvidéke a Rétköz a pleisztocén végén (108-102 ezer évvel ezelőtt) még egységes hordalékkúp volt, nagyjából egy szinten (kb. 125- 145 méter tengerszint felett) feküdtek, s vízfolyásuk lényegesen különbözött a mai tól.7 Északról, északkeletről érkező vízfolyások (Tisza, Ős-Tapoly, Ondava, Laborc, Ung) keresztül folytak rajtuk és a legerősebben süllyedő Körös-vidék irányába tar tottak (2. ábra). Jelentős változás a felső-pleniglaciális időszak közepén (28-13 ezer évvel ezelőtt) következett be, amikor a Bereg-szatmári síkság, a Bodrogköz és a Rét köz területe erőteljesen süllyedni kezdett. Ugyanakkor a Nyírség délkeleti része és az Ér-mellék emelkedett. Ennek következtében a Tisza és a Szamos a pleisztocén végén (20-22 ezer évvel ezelőtt) az Ér-völgyének elhagyására kényszerült. Ez a változás teljesen átalakította a két folyó futásirányát, s ennélfogva a két folyó szükségképpen északnyugat felé fordult, Bodrogköz-Rétköz irányába. A Bodrogközben és a Rét közben megjelenő Tisza magába gyűjtötte az Északkeleti-Kárpátokból lefutó folyók vizét, s szállította a tokaji kapu kialakítása után az Alföld belseje felé.8 A szerkezeti mozgások a Rétköz felszínét mintegy 15-25 méterrel szállították lejjebb.9 A süllye dés mértéke egyes részeken nagyobb volt, mint a szomszédos Bodrogközben, emi att a mélyebbre került részei elvizenyősödtek, elmocsarasodtak, megindult rajtuk az erőteljes lápképződés. A Tiszának a Bodrogközben és a Rétközben való megjelenése a korábbi vízhálózat teljes átalakítását eredményezte. A Nyírségen átfutó folyókat (Ős-Tapoly, Ondava, Laborc, Ung) a Bodrogközben kanyargó Tisza befogadta, ennek következtében a Nyírség élő vízfolyás nélkül maradt. Ugyanakkor a Tisza először a Bodrogközben (20-10 ezer év között), majd a Rétköz területén (9-5 ezer év között) kezdte

meg a felszín nagyarányú átalakítását . Oldalozó eróziójával pusztította a pleisztocén végi felszíneket, nagy területeket borítva be saját üledékével. A folyó a holocén végére a homokfelszínek (löszös homokkal fedett szélbarázdák, garmadák, maradékgerincek) nagy részét elpusztította, illetve szigetekre tagolta. A Tisza Dombrád-Tiszabercel közötti szakaszon végezte a legnagyobb pusztítást, 5-8 kilométeres sávban tette egy hangúvá a térséget. A legtöbb agyag-, iszap-, homoküledék a folyó mentén felhal mozódott, s ennek következtében folyóhátak képződtek. A Tisza medre kevésbé volt állandó, a folyó gyakran feltöltötte medrét, s emi att szeszélyesen változtatta futási irányát. Erről az elhagyott folyómedrek tanúskod nak, amelyek leginkább kisebb-nagyobb kiterjedésben Tiszakanyár-Paszab közötti területeken fordulnak elő a Tisza medrétól mintegy 10-15 kilométeres sávban. Az ősi észak-dél irányú mederszakaszok jól nyomon követhetőek Dombrád, Beszterec, Pátroha, Nagyhalász határában. A medrét szeszélyesen változtató Tisza a mai futási vonalát csak a holocén szubboreá lis fázisában, hozzávetőleg 5000-2500 év között foglalta el.11 A Tisza elfoglalta ugyan az új medrét, de árvizeivel évről-évre hatalmas víztömeget juttat ott a Rétköz területére, nagy mennyiségű iszapot, agyagot és homokot rakott le. A Tisza árvizeit csak növelte a Nyírség vízválasztójától (féglás-Nyíradony-Nyírbátor-Hodász-Nyírmada-Vásárosnamény vonalától északra eső területekről származó víz is. A vízgyűjtő medencévé alakult Rétköznek csaknem 70 százaléka elmocsarasodott, elláposodott. A láposodáshoz az is hozzájárult, hogy a folyó mellett fokozatosan épülő folyóhátak között rossz lefolyású területek alakultak ki, mivel a homokhátak megakadályozták az áradások után a vizek visszaáramlását a mederbe. A Tisza ismétlődő áradásai, a rossz lefolyási viszonyok csak növelték és állandósították a vízzel borított területeket. Az elöntések alól csak a homok szigetek mentesültek, amelyeken az ember ősidők óta megtelepedett. A Rétköz ősidők óta a XIX. század közepéig a vizek birodalma volt, őrizte az ősi táj képét (3. ábra). Kuthy Lajos Hazai rejtelmek című munkájában 12 a rét közi táj bemutatása során, 1845-ben a következőket írta: „Zemplén és Szabolcs határaiban nyúlik el, mint egy óriási tengervíz, a besztercei lápvidék, melynek alakja, tere, terjedelme századokig, feneke, forrása, erei, mélységei s zátonyai a mai na pig mérnökileg ismeretlenül maradtak, A Tisza öntése vette birodalmába a katlanszerű tájat.A roppant nádasok gazdag növényzetben díszlenek, mint annyi zöld tartomány."" Ó az utolsó szemtanú egyike, az ősi táj képét, pontos megfigyeléseit írói képességei jóvoltából az utókorra hagyta . Kiss Lajos kiváló néprajztudós igen szemléletesen tárja fel a Rétköz természetátalakító munkála tok előtti természeti állapotokat, viszonyokat. A Rétköz c. tanulmányában 13 ezt olvashatjuk: „A Rétköz ... Hajdan 30, most részben, vagy egészben 28 község határát foglalja magába ez a mélyen fekvő terület, mely a Tisza évenkénti elön tésének helye volt, hova nemcsak a Tisza öntötte évezredek óta áradó vizét, de ide folyt a közel 50 méterrel magasabban fekvő Nyírség csapadékvize is hét völ gyületen, miket még a talajvíz is táplált. Ez a sok víz annyira elárasztotta ezt a 142 444 holdnyi lapályt, hogy abból csak a többnyire a széleken keletkezett köz ségek belterülete és határainak kisebb-nagyobb szigetei látszanak ki. A többi egy nagy láp, azaz náddal, kákával, gyékénnyel, sással benőtt lassan mozgó víz, helyi

néven rétség. Feneketlen mélységnek tartották ezt az óriási ősrétet. ... Nyáron, ha itt-ott visszahúzódott, elapadt a víz, tavasszal ismét kicsapott, a Rétköz olyan lett, mint a tenger. ... A vizeket mérföldekre kiterjedő nádrengetegek választot ták el egymástól, hellyel-közzel erdőkkel, bokrokkal tarkítva . A szárazföld az ún. szigetek egyharmadát sem tették ki a roppant rét birodalmának . Akármerre mentünk, csak nádat és vizet láthattunk, meg az eget. Ugyanő arról is részletesen ír, milyen élete lehetett az itt élő népességnek. „A rét ségben csak az idevaló pákász nép ismerte a járáskelést, más ember halálfia lett. A katonaszökevényeknek, meg a betyároknak itt volt biztos búvóhelyük . ... Száraz lábbal ritkán lehetett járni, még nagy szárazságban is. Csolnakon közlekedtek a csillogó vízű ereken és más vízi utakon . ... Árvízkor a lakodalmas menet is csol nakokban húzódott egyik faluból a másikba, így vitték a keresztelendóket a temp lomba, sőt még a halottakat is nyugvóhelyére ."" A rétközi ember a Tisza áradása kor 60-70 kilométerre is elcsónakázott, leggyakrabban Hegyaljáig, sőt le Szegedig szállíthatta az árulnivalóit. A mai ember el sem tudja képzelni, milyen élet volt itt. Hihetetlennek látszik manapság, hogy ilyen mostoha környezetben éltek emberek. Az 1816. évi kataszteri felmérés szerint a Rétköz területének 55,2 százalékát ál landó (30,2%), és időszakos (25%) víz borította el, de voltak olyan települések, ahol az átlagnál jóval nagyobb határrész volt víz alatt Az álladóan vízzel borított terület a határ több, mint 40 százalékát foglalja el. Ide tartozott: Beszterec, Gégény, Ibrány, Kék, Kékcse, Nagyhalász, Pátroha, Rétközberencs, Tiszarád. Az időszakos elöntések is tekintélyes nagyságúak voltak, mivel gyakran meghaladták a 10-20 százalékot. Ezek a települések a Rétköz középső részén helyezkednek el."

A következő csoportba tartoztak azok a települések, ahol az állandó vízborítás 20-40 százalék között volt, de az időszakos elöntés a határ 20-70 százalékát veszélyeztette.Ily en község volt: Dombrád, Döge, Kisvárda, Komoró, Paszab,Tiszabercel, Tiszakanyár. A harmadik csoportot a magasabban fekvő települések (a kistáj peremén) alkotják. Ezekben az ármentes terület aránya a legtöbb esetben meghaladja a 65-70 százalékot. Ajak, Buj, Gáva, Kemecse, Kisvárda, Kótaj, Nyírbogdány, Tuzsér, Vencsellő. A mocsárból szigetként kiemelkedő települések lakóinak életét a mostoha környezet szabta meg. A szántóföld nagyon kevés volt, csupán a tavak, mocsarak között kisebb elszigetelt homokhátakat, maradékgerinceket, valamint a Nyírség területéről félszigetszerűen benyúló homokbuckákat, homokhátakat művelték. A rét és a legelő viszont jelentős területeket foglalt el, ezért az állattartás nagyobb szerepet játszott, mint a földművelés, s ezen kívül a halászat, vadászat is megélhetési forrást jelentett. A Rétközben a szántóterület nagysága, térbeli megoszlása egyenetlen, általában a peremterületek homokrészein kiterjedésük jelentős, arányuk eléri a 30-40 száza lékot, míg a belső területeken, ún. „mocsárvidékeken"" 10-15 százalék alatt marad. A mezőgazdasági földterület nagysága nem volt állandó az ármentesítés előtt.Jelentős mértékben változott az árvizek gyakoriságától függően. A Tisza árvizei által elborított területeket az árvíz levonulása

után hol szántóként, hol legeltetéssel, illetve kaszálóként hasznosították. A szántóföldi terület csekélysége eredményezte, hogy az 1700-as évek végén és az 1800-as évek elején kiirtották az erdős részeket, előbb kaszálónak és legelőnek használták, majd felszántották.17 A szántó után az ármentes területeken a rét- és a legelő részesedése a legnagyobb, 1773-ban 1020 ha. Szinte minden községben kisebb-nagyobb kiterjedésben és minőségi kategóriában megtalál ható. Kaszálóként elsősorban a szigeteket, valamint a homokhátak lejtőit használták. A Kert évszázadok óta része a rétközi gazdaságok többségének. Ahol leginkább a család igényeit kielégítő zöldségféléket, kukoricát termesztettek . A nagyobb területű kertekben gyümölcsfát:almát, szilvát, körtét, diót, sárgabarackot is ültettek. A Rétköz hajdan bővelkedett erdőkben. A XlX. században viszont, főképpen a szántó javára történő erőteljes erdőirtás következtében a földterületnek csupán 2,5-3 százalékát borítja erdő. A tölgy mellett a leggyakoribb a nyárfa, a szilfa, gyertyán és a fűzfa. A XVIII. században évszázadok hagyományait magában hordozó gazdálkodási formát, módszereket tovább örökítették a A'.IX. század derekáig, a nagy természetáta lakító munkák elkezdéséig. Majd az ezt követő évtizedekben, az 1850-es évektől vál tozik meg jele ntősen a művelhető területek megoszlása, vele együtt a mezőgazdasági termelés szerkezete is. Az 1852-55-ös kataszteri felmérés alapján készült művelésági megoszlás az árvíz mentesítés befejezés előtti állapotokat rögzíti a 2. táblázat. Ekkor a szántók aránya 38,3 százalék, a XVIII. századvégi (1773) állapothoz képest több mint tízszeres (10,5) növekedést ért el. Ugyanakkor a szőlő 1,6 százalékkal, a rét 13,5 százalékkal, az erdő 3 százalékkal, a nádas-mocsár 19,9 százalékkal, a vízzel borított terület 15,0 százalék kal, a művelés alól kivett terület 6,1 százalékkal részesedett az összterületből. Ezek az arányok a terület egészéről adnak általános képet, ami nem minden esetben jellemző az egyes községek határainak művelési megoszlására. Ugyanis a művelési ágak terü leti eloszlása rendkívül egyenlőtlen volt, a vízmentes területeken általában a szántó, míg a vízjárta részeken a rét, illetve a legelők javára tolódott el a terület nagysága. A XIX. század második felében - fokozott ütemben - gyarapodott a művelési arányok eltolódása. 1895-re nagyjából már befejeződtek az ár- és belvízmentes ítő munkálatok, az ősi ártereken hatalmas területek szabadultak fel, elsősorban a szántók gyarapodására, mely az összterületnek most már közel a 60 százalékát foglalja el. Ugyanakkor a nádas 19,2 százalékról 3,3 százalékra csökkent, a vízzel borított terület pedig eltűnt. A szántó mellett a legnagyobb arányt a rét (13,7%) és a legelő (8,4%) képviselte. Az erdő szerény mértékben (0,2-0,4 százalékkal) növekszik. A szőlő terü lete a kerttel együtt elérte az 1,7 százalékot. A rétközi vizes táj évszázadokon át az ember tájalakító és tájhasznosító tevékenysége ellenére jellegét megtartotta, drasztikusan nem változott. A tájat formáló vízzel az ember igyekezett a legharmonikusabban együtt élni, hiszen sorsa, fennmaradása ettől függött. Az itt élő népesség gazdasági tevékenységének alakításában, formá lásában a víznek jelentős szerepe volt. A gazdálkodás alapja - hasonlóan más ártérben élő közösségekhez - a titi tevékenység (gyűjtögetés, halászat, vadászat, nádvágás, vesszőszedés) mellett elsősorban az állattartás volt. A legtöbb település határában csak

a vízből kiemelkedő homokbuckák, homokhátak kínáltak szűkös lehetőséget a növé nytermesztéshez. Mivel kevés a szántóföld nem tudta gabonával ellátni a lakosokat, inkább jószág tartással foglalkoztak. ... A gabonatermő föld hiányában rétből él a lakosság. ... Fölművelésre alkalmas terület e vidéken alig lévén, ezen községek lakosai távolabbi vidéken részes munkával szerezték be az élelműkre szükséges gabonaneműeket ."" Szántóföldi növénytermesztésre kedvezőbb lehetőség csak a Rétköz peremterületein, az északkeleti és a Középső-Nyírséggel határos településeknél volt, ott ahol a homok buckák nagyobb területet foglaltak el, mint a vizek. Térségünkben a lakosság foglalkozása századokon át tengerszint feletti magassági viszonyok alapján alakultak ki, de soha nem váltak el élesen egymástól. Kiterjedésük évről-évre a csapadékmennyiségtől és a Tisza vízjárásától függően vál tozott. Meg kell jegyeznünk, hogy sem a Rétköz egészére, sem az egyes községek határára nem mondható azonos szintbeli tagozódás. A magassági övezetek eltérő, mozaikszerű kiterjedésben jelentkeztek. A Rétköz területének jelentős részét - az ún. mélyárteret - tavak, erek sokasága hálózta be. Ez a 95 méter tengerszint feletti magasságot meg nem haladó térszín a síkvizek világa . Itt a fő gazdasági tevékenység a halászat. A folyó- és az állóvizek partszegélyein, ahol a vízmélység nem haladta meg a 200 centimétert, ott nádasok alakultak ki. A vízmélység csökkenésével a nádast a gyékényes, majd a sás, a zsombékos övezet kísérte. A térszín emelkedésével és az állandó vízborítás megszúnésével a szálas vízinövények övezetét a nedves mocsár rétek követik. A 96-98 méter tengerszint feletti magasságban az időszakosan vízjárt területen, az un magas ártéri szinten a természetes növényzet erdő- és gyepvegetáció alkotta, ahol főleg a legeltető állattarás honosodott meg. A 100 méter tengerszint feletti ármentes területeket foglalták el a települések, és ezeken a sáv-, illetve foltszerű magaslatokon1 maradékgerinceken, homokbuckákon állandósulhatott meg nagyobb biztonsággal a szántóföldi növénytermesztés. A földművelés sikere vagy kudarca - a vízelöntéseken kívül -döntően a termőtalaj minőségétől függött. A legjobb termést biztosító humuszos homoktalaj, mezőségi jellegű és a rozsdabarna erdőtalajok a tér ség déli peremén találhatóak. Az alacsonyabb térszíneket fedő rosszabb szerkezetű, Területhasznosítás tengerszint feletti magasság szerint "és vízháztartású talajok (öntés-, réti, kotus láptalajok) főképpen a Tisza mentén és a homokhátak közötti, vízjárta mélyedésekben fordulnak elő. Kisebb foltokban, sávok ban (homokbuckákon, homokhátakon) futóhomok található. A talajművelés leginkább ökrös igaerővel történt.Szántáshoz un. túróekét használ ták. Ez a könnyű felépítésű, szimmetrikus ekevassal ellátott faeke azonban nem hasí tott barázdát, csak karcolta a talajt, a szántás mélysége 8-10 centiméter volt.A kevés és gyenge minőségű szántókon, kezdetleges módon gazdálkodva, alacsony termésátlago kat értek el. A XVIII. században jellemző kezdetleges talajműveléssel természetesen alacsony terméseredményeket értek el. A rétköziek többsége a növénytermesztésből nem volt képes megélni. Ezért kénytelenek voltak a közeli nyírségi községekbe eljárni aratni, csépelni, a hegyaljai szőlőkbe szőlőit kapálni, kötözni. A szántóföldeket két-, háromnyomásos rendszerben használták,20 valószínűleg megszakítatlan gyakorlatként

évszázadok óta. A nyomásos gazdálkodásról a ve tésforgó rendszerre a XIX. század utolsó harmadában térnek át. A két- és három nyomásra osztott szántóföldeken többnyire kenyér- és takarmánygabonát, illetve ipari növényeket (lent, kendert, dohányt) termeltek. A szántóterület jelentős részét gabonafélék (rozs, búza, kétszeres, vótér, árpa, zab, köles) foglalták el. Területünk főgabonája a homokhátakon termesztett rozs volt.Búzát keveset termesztettek, („még Halászban, a legnagyobb községben is annyi termett, fele búza, fele rozs. Azért kedvelték, mert vagy az egyik vagy a másik hozott nagyobb termést az időjárástól függően.Vótér igénytelen, bőven termő búzafajta. Lisztjéből jó minőségű kenyeret sütöttek. „Kását is csináltak belőle, amit tejj el ettek"".22 A kukorica a rozs mellett a legfontosabb takarmánygabona, sőt az ínséges időkben a lakosság élelmét is adta mivel többféle - sült és főtt - ételt készíthettek belőle. Termesztését elősegítette az is, hogy rövid tenyészidő igénye miatt, ha az árvíz levonulása után is vetették is őszre beérett. Köles a legtöbb rétközi község ben jelentős területet foglalt el.Tavasszal, áradás után vetették. A termésének nagyobb része a lakosság élelmét képezte. Az árpa és a zab termesztésével mindenhol foglalkoz tak. A takarmánygabona félék közül a legkisebb területet foglalták el.Az árpát nemcsak az állatok etetésére használták, rozzsal keverve kenyeret is sütöttek belőle. A Rétköz egész területén, de különösen a nyugati és a keleti peremvidékek (Gáva, Vencsellő, Kisvárda környéke) talaj- és klímaviszonya i kedveztek a burgonyatermesz tésnek. Térségünkben a termesztésének kezdete a XVIII. század végére tehető. "A települések határának szántóföldi vetésszerkezete a művelési ágak szerinti megoszlásától, térbeli helyzetétől, de főképpen szántóföld területének nagyságától függően alakult. Ott ahol a szántó nagyobb területet foglalt el, ott természetesen többféle növény termesztésére volt lehetőség. Fényes Elek szerint:24 „Ajaknak csak egyharmada rétség, nyugat felől a Nyírséghez tartozik.""Terem búza, kétszeres, rozs, kukorica, zab, kender, len, lencse, borsó, dinnye, dohány, napraforgó ."" Buj község jellemzése során Fényes Elek a következőket írja: „Határa 6000 hold, melyből 4000 szántó, amely minden részében megtermi a búzát, gabonát, krumplit, árpát, zabot, lencsét, babot, kendert, lent, kukoricát.""Ugyanő írja, hogy Beszterec határában ,,3000 hold területéből 300 hold volt szántó, ahol rozs termett, fő szántóföldi növénye a ku korica volt. ... Termőföld hiányában rétből élt a lakosság. A rétközi települések többségében a lakosságának nem a földművelés volt a fő tevékenysége, hanem az állattartás. Térségünkben, hasonlóan a Felső-Tisza-Vidék ártéri településeihez a XIX. század utolsó negyedéig a népesség fő foglalkozása az extenzív állattartás volt.Nemcsak az ősöktől örökölt hagyományok táplálták ezt a foglalkozást, hanem elsősorban a földrajzi környezet - nagykiterjedésű füves területek - nyújtott ehhez megfelelő feltételeket. A Rétközben a külterjes állattartás alapja és legfőbb ta karmánybázisa a XIX. század közepéig a legelő és a rét volt. A rét használhatósága, a széna mennyisége és minősége a Tisza vízjárásától függött. A folyó gyakori és tartós kiöntései nemcsak a kétszeri kaszálást akadályozták meg, hanem a legelőt és a szénát is károsította, emiatt gyakori volt az állatelhullás. Az állatállomány jelentőségét tekintve első helyen állt a szarvasmarha-, ezt követte a sertés-, a juh- és a lótartás (3. táblázat). Lovat kevesen

tartottak, de a juhászat sem volt virágzó a métely miatt. A gulyákban, ménesekben, nyájakban, kondákban az állatok tömege élt a szabad ég alatt. Csak télen, nagyobb hó esés idején készítettek a szarvasmarhák és a lovak részére szállásokat, aklokat. A sertés télen is a lápon és az erdőben telelt. Az ártéri rét és legelő övezete nyári legelőt biztosított az állatállománynak. A jószág a folyó vízjárását követve vándorolt az ártérben. Árvízkor, tavasszal, ősszel az ártér magasabb részeire hajtották az állatokat. Csak különösen nagy és hosszan tartó áradások idején hajtották a szomszédos, magasabb fekvésű területeire. Télen az állatok a le nem kaszált és megszáradt füvet legelték, valamint lápi széna, kukori caszár, zab- és árpaszalma szolgált takarmányként. A sertés télen-nyáron a rétséget járta. Mindenevőként megette a madártojást, a vízinövényeket. Ahol lehetőség volt, ott a sertéseket makkoltatással javíto tták fel. A makkot kukoricával, árpával pótol ták. Az ártéri állattartás jelentős ága a baromfitenyésztés. A tyúkfélék mellett csak nem minden háztartásban jelentős volt a vizet kedvelő kacsa- és a libatartás. A vízi szárnyasok táplálékának túlnyomó részét a tavak, mocsarak, vízfolyások élővilága bi ztosította. Gabonatermő szántóföld hiányában döntően halászatból, gyűjtögetésből élt a lakosság. A lakosság főképpen az ártérben lévő halfajtákba n igen gazdag morot vákat, természetes mélyedéseket, tavakat, ereket halászta. Kiss Lajos kutatásaiból tudjuk, hogy „A tavakban, erekben annyi hal volt, hogy meríteni lehetett, . .. Ha lászban 1858-ban egy nap 800 mázsa halat fogtak ki. Beszterecen a Bőve tóban egy alkalommal egy húzásra 32 szánka halat fogott Kántor István 1851-ben.""25 A fogott halak nagy részét a nyíregyházi, kállói, dorogi, debreceni, egri, miskolci piacon értékesítették .A mocsárban bőven rejtőzködtek a csíkok, rákok, piócák (nadály). A csíkot sütve, főzve, töltve fogyasztották, a rákot leginkább értékesítés szándékával gyűjtötték. A piócát a népi gyógyászatban széles körben alkalmazták vérelvonásra, főleg vérkeringési panaszok ellen. A pióca is egyik jövedelemforrása volt a rétközieknek. A hazai értékesítésen túl külföldről is jöttek a nadályvásárlók, mocsárbérlők. „Gégényben a ref. egyház 1839-ben 44 frt-ot kap nadályárendából. Biztos jövedelmet nyújtott a nádvágás, a gyékény-, sás- és a fűzfavessző-szedés. Legfőbb jövedelemi forrás volt a nád. Télen vágták, amikor befagyott a víz. Fel használták házfedésre, kerítésnek, épületeknél falnak, szövőszékhez való bordának és tűzre. Másik fontos növény a gyékény. Készítettek belőle kosarakat, méhkasokat, szakajtókosarakat, kenyér- és edénytárolókat, lábtörlőket, tojástartót, stb. Bőven ju tott belőle eladásra is. Az egyik fő jövedelemi forrás a vesszőszedés volt. Erősebb vesszőből fonták a ház falát, amit törekes, szalmás sárral betapasztották, ez volt a paticsos ház. Hajlékony fűzfavesszőből sövénykerítéseket, terménytárolót, kosara kat, udvarseprűt, aszaló-kasokat, szekérkasokat, halászó eszközöket, a fatörzséből különböző használati tárgyakat (teknőket, fatálakat, fatányért, fakanalat, stb.) készítettek. Az egyes mezőgazdasági tevékenység (állattartás, földművelés. halászat, gyűjtögetés) egymáshoz való arányaik időről-időre változtak ugyan, de az önellá tásra épülő gazdálkodás célja mindenkor a lakosság elegendő kenyérgabonával való ellátása volt. A lakosság alapvető törekvése a gabonatermesztés fokozása. A ve tésterület növelése szempontjából a legszembetűnőbb az 1846-1892. között végre

hajtott ármentesítési és belvízrendezési munkálatok, melynek nyomán gyarapodott a művelhető földterület, illetve jelentős művelésági változást eredményezett . A vizek elfogytak, a mocsarak kiszáradtak, feltörték az ősgyepeket, szántóművelésbe vonták a vizenyős, nádas, gyékényes élőhelyeket, zsombékokat s rövid idő alatt a lápi telepü lések átalakultak mezőgazdasági községekké . A vízmentesítéssel elmúlt az ősi élet, megszűnt a kettéosztottság az árvízmentes és a víz borította, illetve a vízjárta területek között. A visszahúzódó vizek helyére nem is az alacsonyabb fokú külterjes állattartás lépett, hanem mindjárt a földművelés, amely a XIX. század vége felé megindul a belterjes irányú fejlődés útján. Ennek oka a század második felében újra magasra ívelődő gabonakonjunktúra volt. A mezőgazdasági konjunktúra hatására az eke elmosta a táj korábban oly élesen elkülönülő két szintjét. Megváltozott a települési rend és a települések képe is. Az árterületek pereméről a falvak és a tanyák bemerészkedtek az egykori lápok, nedves rétek területére is és kitöltötték a településhálózat fehér foltjait. A települések képében is változás az építőanyagok átalakulásán keresztül érzékelhető. Eltűnt a nádtető uralma, előretört a cserépfedél használata. A falazásnál a korábban elterjedt vesszőfonás teljesen vissza szorult, helyét átvette a vályog és a tégla. Nagy volt az előrehaladás az egészségügy téren is. A vízrendezések előtti gyakori, járványos betegségek (malária, tífusz, vérhas, tüdővész) megszűnésével ugrásszerűen csökkent a csecsemőhalandóság, rohamosan gyarapodott a lakosság. A sík vizek helyén, vízjárta részeken kenyér- és takarmánygabona, kukorica, napra forgó, repce, dohány, burgonya, kender, paprika, paradicsom, gyökérzöldség terem, és gyümölcsösök, szőlőskertek díszlenek. A Rétköz mezőgazdasága óriási fejlődésen ment keresztül, de az ipara a XIX. "század közepéigjelentéktelen, csak a helyi igényeket elégítette ki.Az itt élő földművelő, állattartó, halászó, vadászó lakosság igénytelenül élt. A maguk cipészei, szabói, ácsai, kovácsai, kerékgyártói stb. voltak. Az ország gazdaságilag fejlettebb részei hez viszonyítva, későn, a XIX. század második felétől a mezőgazdasági termeléssel összefüggő néhány iparág - malom- és szeszipar - csupán nagyobb községekben alakult ki. A közutak, vasutak kiépítésével lehetővé vált a közeli és a távolabbi települések összekapcsolása, társadalmi-gazdasági együttműködése. Összegzésként megállapítható, hogy a vízmunkálatok hatására meggyorsult a mezőgazdasági termelés szerkezetváltásának folyamata, amely a földművelés és ál lattartás XVIII. században megbomlott egyensúlyától vezetett el a növénytermesz tés vezető szerepéig a XIX. század végére. Ezzel utat nyitott az önellátáson alapuló gazdálkodási gyakorlattól a piac szükségleteihez igazodó árutermesztéshez Ősi állapotokra emlékeztető rétközi táj. Demecser területén 1358 hektár vót a vízzel borított rész. A teljes terület 36,5%-a vót.

Pulveri Magda énekesnő Demecser szülötte
Városunk szülöttét, Pulveri Magdát, az Állami Operaház

nyugalomba vonult neves énekesnőjét mutatom be. 1959-ben Pécsen indult művészi karrierje. A szerény visszahúzódó jellem kimagasló tehetséget takar. 1936. július 10.-én született Blaner Ida és Pulveri Antal szülőktől. Húga Pulveri Katalin, öccse Pulveri Antal. Sorsa nehézséggel indult. A TSZ-ben marokszedő volt, fizikai és lelki nehézségek között. Az akkori református kántor ajánlotta édesapjának, taníttassa a Debreceni Zeneművészeti Szakiskolában, ahová fel is vették. Debreceni tanárnője Papp Árpádné Pécsre költözött és hívta magával, biztatta, támogatta az ígéretes tehetséget. A Pécsi Zeneművészeti Szakiskola a mindenki által nagyon tisztelt Antal igazgató úr vezetésével egy életre szóló élmény, szakmai műhely volt. A Pécsi Nemzeti Színház operastátuszt kapott és Pulveri Magda oda felvételizett. Az énekkarba felvételt is nyert. Felvételije kimagaslóan sikerült. A szakiskolai végzős növendékek hangversenyén a színház karnagya is részt vett, akinek rögtön feltűnt Pulveri Magda kiemelkedő énektudása. 1959-1966 között operaénekes a Pécsi Nemzeti Színházban. Verdi: Don Carlos című operájában Simándi Józseffel szerepelt, kiváló karnagyai voltak dr. Győri Miklós, Paulusz Elemér. 1966-ban Huszár Klára az Állami Operaház rendezője hívta felvételire, támogatta, biztatta. A sikeres felvételi után 1966-tól 1999-ig 33 éven át volt az Állami Operaház énekese, megbecsült művésze.

Kállay Miklós miniszterelnök avatta fel a szobrot...
A magyar politikus, 1932-től 1935-ig földművelésügyi miniszter,

majd 1942–44 között Magyarország miniszterelnöke, emellett 1943-ig a külügyminiszteri pozíciót is betöltötte. 1944 márciusában a német megszállás mozdította el tisztségéből. Kállay Miklós ny. miniszter mondott Demecserben ünnepi beszédet. Demecser községben 1936 október 11 -én, vasárnap délelőtt avatják fel ünnepi keretek között a hősök szobrát és a frontharcosok új zászlaját. A szoboravató beszédet Kállay Miklós dr. nv. földművelésügyi miniszter, országgyűlési képviselő mondja. A szobor a nyíregyházi Osváthi műterem alkotása. Osváth Antal szobrász faragta ki művészi kivitelben. Kállay Miklós dr. beszédét megilletődve hallgatták meg, majd a felekezetek izzó hazafisággal áthatott szavakban adják áldásukat az emlékműre. Sorra jelennek meg a szónoki emelvényen Deér Gyula r. kat., Rakovszky István nyirtassi g. kat. lelkész, Kiss Lajos kisvárdai ref. esperes, Bernstcin Béla dr. főrabbi. A lelkészek megiható szózata után a község főjegyzője, Széli Sándor mondott gyújtó hatású beszédet, amelynek keretében fogadalomtétel lel veszi a község gondozásába az emlékművet. A hősök emléke fáklya fényével fog itt lobogni és ez a fény átvilágít a határokon túlra .Ziakor Mária, egy hadiárva Berde Károly megható versét adta elő, az énekkar a magyar szív zsolozsmájával emeli az ünnep áhítatát, majd a koszorúzások következnek. Kállay Miklósné és kísérete virágcsokrot helyez a szoborra.

A vármegye törvényhatóságának nevében Mikecz László dr. főjegyző koszorúzza meg a szobrot. Az önfeláldozó hazafiság, amely ebből a szobor

ból tündöklik, bennünket is harcosokká nevel, hogy a magyar igazságért, a nagy magyar életcélokért küzdjünk. Majd sorra jöttek a vitéz katonák, Nemes József ezredes a nyíregyházi 12. honvédgvalogezred, vitéz Béldy Alajos ezredes a Hadik huszárok, vitéz Penczy Gyula a tüzérek hódoló tiszteletének virágait hozzák nagy tapssal fogadott szavaik kíséretében. Vitéz Hunfalvy a Vitéz Szorgalmas, munkás füszerkereskedő segédet felveszünk. — Nagykereskedésben jár'as előnyben. — Ajánlatokat saját kézírással a kiadóhivatalba kérünk. Vitéz Putnoky István a frontharcosok, László Ferenc főbíró Demeser község koszorúját helyezi el, Lipkay Alfréd alezredes a testnevelés, a leventék nevében helyez el virágokat, a jegyzők szabolcsi egyesületének szónoka és még számos követ jelenik meg virággal a tiszta magyar érzés üzenetét hozva. A Pazonyi Elek család hatalmas babérkoszorúját Pazonyi Elek Emil ezredes helyezi el. A koszorúzást a hősi halottak hozzátartozóinak a küldöttei fejezik be. Egész virágeirdő van már a szobor körül. Most az ünnep újabb fejezete következik, felavatják a demecseri frontharcosok zászlóját, amelyet hatalmas selyemszallagok ékesítenek. A Pazonyi Elekcsalád színei, a család címerével hímzett szalIagok pompás ékességei a zászlónak, amelyet vitéz Putnoky István lendületes beszéd keretébein avat fel. Sír felé zuhant a nemzet, de őrt állt a frontharcosok serege és a magyar frontharcos zászló mindénütt a magyar feltámadást hirdeti. Majd Pintér Lőrinc demecseri szervező tiszt átveszi a zászlót. Minden frontharcos bajtárs tudja, mit mond ez a lobogó: Isten segítségével NagyMagyarországért ... Ezután a zászlószegek beverése következik. Kállay Miklós dr. a Kállay család jelmondatával: Asperis et Prosperis helyezi el a szöget a zászlórúdban. Az ünnepség a Himnusszal ért véget. Utána kétszáz terítések bankett volt. a legszebb demecseri lányok szolgáltak fel a község vendégszeretetét és ízlését dicsérő társasebéden, amelyen bonyhádi Perczel Olivér tábornok a kormányzót köszöntötte nagyhatású szavakban. Kállay Miklós dr. ékesszólásának egyik remekét mondotta el a banketten, amikor a vendégeket, az üinc népség rendezőit, a község áldozatkészségét, kiváltképpen pedig a hadseréget köszöntötte. Majd megemlékőzett itt is a nagy halottról, akitől kerületében — úgymond — itt búcsúzik... E szavakra a közönség felállva áldozott Gömbös Gyula hősi emlékének ... — mondotta Kállay dr. — belefújt a lelkesítés kürtjébe s most nekünk a reális élet szükséglete szerint végre kell hajtani eszméit. Rendet és jobb megélhetést kell biztosítanunk minden polgár számára. El kell érnünk, hogy minden murukát érdeme szerint jutalmazzanak. Végül Demecser közönségét köszöntötte a szánok. Deér Gyula r. kat. lelkész Kállay Miklóst aposztrofálta, akire az országnak .nagy szüksége lesz csakhamar újra. Rakovszky István g. kat. lelkész pedig a magyar testvériség igéit hirdette. Janásch Ernő frontharcos tiszt a nyíregyházi vendégek érzését tolmácsolva, gyújtóhatású szavakban hirdette, hogy a frontharcos erő minden vörös megmozdulást féken tart és diadalra viszi a nemzeti zászlót.

Nyírvidék - Szabolcsi Hirlap, 1936 (4. évfolyam, 225-251. szám)1936-10-14 / 236. szám

Kemen Deuecher (Demecser)
Sándor bánnak érdemes szolgálataiért visszaadja Kemendeuecher (Demecser, Szabolcs vm.) földet, melyet Sándor bán vétel útján szerzett volt, de az tőle utóbb el idegenítetett, s őt annak birtokába a Guthkeled-nemzetségből való Tiba ispán, Tiba fia és megbízott társai által beiktattatta. Tartalmilag a nagyváradi káptalan 1333. jún. 27-i oklevelében. (Orsz.Ltr., gr. Zichy-ltr. 2. II. A. 125.) Tartalmilag: Zichy-okmt. I. 414. A Gutkeled (Guthkeled, Gút-Keled, Gut-Keled, Cletgud) nemzetség leszármazottai évszázadokon át vezérlő férfiakat, sőt fejedelmeket adtak Magyarországnak. Kézai Simon állítása szerint a Gutkeled nemzetség ősei Péter király idejében jöttek hazánkba a Sváb Hercegségből, Stof, azaz Stauf várából származtak A Gúth-Keled nemzetség három ősi magyar nemzetség mellett még a külföldről származott Gúth-Keledeket tekinthetjük a vármegye egyik legrégibb birtokosainak. E nemzetség ősei, a Kézay-féle és a „Képes-Krónika” előadása szerint, még a Péter király uralkodása alatt jöttek hazánkba, s először a Dunántúl, a mai Fejér vármegyében telepedtek le, de mivel itt már nem terjeszkedhettek, mert e vidék sűrűn lakott volt, a nemzetség egyik ága a Nyirségben, Nyir-Adony környékén talált új otthonra. A nemzetség két főága (majádi és a sárvármonostori) közül, a sárvármonostori már a XII. században nagy kiterjedésű birtokok ura volt Szatmár vármegye területén. Ennek az ágnak törzshelye az ecsedi lápi Sárvármonostora volt, a melyről 1217-ben találunk említést. A monostor számos birtokot nyert a nemzetségi javakból. Így hozzátartozott Szent-Márton (ma puszta, Ecsedtől délre), továbbá Vállaj és Kálmánd falvak. A sárvármonostori főág – Karácsonyi jeles műve szerint – a következő ágakra szakadt. I. Az Apaj-István ág, mely az I. István bán országbíró fiai között 1281-ben történt osztály adatai alapján Börvejt és Tót-Börvejt bírta. István bán országbíró fiai közül, Miklós országbíró fiaitól a Majádyak, Pál utódaitól pedig a Csatáryak, a Ráskayak, a Buttykayak, a Málczayak és a Márkyak származnak. II. Farkas ága Petén, Gelényesen, Sárváron és Érkörtvélyesen volt birtokos. Farkasnak két fia volt: Nándor és Elek. Ezekről nincsenek közelebbi adataink. Nándor fiai Pál és János. Pál fia Lőrincz (1289–1301) a Balkányi család őse; Jánostól a Daróczy család származik. Elek másodunokája Gúthi János (1335–49), a kitől a Gúthy és a Guthi Országh család ered. III. A Várdai ág, mely a sárvármonostori főág egyik leggazdagabb s legelőkelőbb hajtása volt. Ehhez az ághoz tartozott I. Pelbált fia Pelbárt, a ki 1250-ben Sárvármonostor kegyurai között foglal helyet; 1264-ben Gacsályon lakott. I. Pelbárt unokatestvére volt Mihály, a Várday-család őse. Fiai Aladár és László 1250-ben Sárvármonostor helyreállításán fáradoztak. Aladár unokája János, 1330-ban Szamosbecset nyerte Druget Vilmos szepesi és abaújvári főispántól, de ezt 1334-ben vissza kellett neki adni. 1333-ban megvette Pete helység negyedét a Balkányiaktól, ettől kezdve a Várdai család mindegyre több birtokot szerez a vármegyében. IV. A Tiba-ág, melynek ősi birtokai a Tisza és a Szamos jobbpartján feküdtek. Őse Tiba fia, II. Tiba comes (1250–80), a ki szintén Sárvármonostor kegyúrai között említtetik. Fiai Miklós (1270–95), III. Tiba mester (1280–88) és Gergely, Miklós, a Várdai-ág egyik tagjától Gacsályt nyeri; fia Ellös (Achilles 1310–41), Szatmár vármegye alispánja, a Gacsályi család őse. III. Tiba mester

fia Péter (1341–57), a ki Pusztadarócz éjszaki részét vette meg, Atya helységben lakott; tőle származik az Atyay család. A fenti Gergely fia György, 1341-ben Vámos-Atya megszerzésénél szerepel első ízben; 1348-ban megveszi Pusztadarócz déli részét; 1357-ben Szatmár vármegye alispánja, a Rozsályi Kún család őse. A majádi főág sarjai csak a XIII. század második felében tünnek fel a Tiszántúl. Ennek a főágnak a törzshelye a Sopron-vármegyei Majád volt; e főágból veszi eredetét a Báthory család, mely évszázadokon át elsőrendű szerepet játszott a vármegye történetében. Őse I. Kopasz András. Fiai Bereczk (1276–1321), György (1276–1307) és Vörös Benedek (1276–1321). Bereczk 1280-ban már vásárjogot szerez Nyir-Bátor számára; 1299-ben a szatmári választott bírák között foglal helyet. Fiai András, János, Lőkös és Miklós, 1317-ben megszerzik Vak Dorog hűtlen fiainak ecsedi birtokát. Ettől kezdve mindegyre jobban terjeszkednek Szatmár vármegyében. 1325-ben várépítési engedélyt nyernek I. 571Károly királytól Ecseden, mely köré rövid idő alatt hatalmas uradalom csoportosúl. 1338-ban csere útján megszerzik Szaniszlót, 1341-ben megveszik Fábiánházát, 1318-ban nyerik a királytól Mérket, 1335-ben megszerzik ugyane nemzetség Farkas ágától a sárvármonostori kegyúraságot, melylyel Szentmárton, Vállaj és Kálmánd helységek haszonélvezete járt. Bereczk fiai magas állásokat töltöttek be. II. András váradi püspök (1322–45) János (1312–50) szatmári főispán, ennek fia László (1350–53) a Somlyai Báthory család őse. Miklós (1325–57) csongrádi főispán. A negyedik testvértől, Lőkös fiától Pétertől (1334–57), az Ecsedi Báthory család veszi eredetét. A Báthoryak ősének, I. Kopasz Andrásnak ismeretlen nevű testvéreitől származnak a Szakolyi és a Zeleméry családok. A Szakolyi család első ismert őse Hódos, kinek fia Lőrincz, 1314-ben az akkor Szatmár vármegyéhez tartozó Szakolyt nyerte a királytól. Kisdersen is voltak részbirtokai. Utódai Szabolcs vármegyében terjeszkedtek. A nemzetségnek a mai Szilágy vármegyében letelepedett egyik ágából, mely az aranyosvári uradalmat bírta, Miklós fia Pál (1246–72) unokája II. Lothárd szerepel Szatmár vármegyében. 1299-ben a vármegye szolgabírája volt, később bán lett; de 1316-ban a Barsa-nembeli Kopasz lázadásában történt részvétele következtében, összes jószágait elveszítvén, földönfutóvá lett. E hatalmas, kiterjedt nemzetségnek még az egyedi ága, – mely Bihar és a régi Szabolcs vármegyében terjedt el – volt birtokos a vármegyében. Ez ág sarja I. Dorog, a kinek unokái 1338-ban osztoztak meg az ősi nemzetségi javakon. Ez osztály alkalmával Székelyhídi Péter fiai Románd felét, Miklós fiai pedig annak másik felét nyerték. Ettől a Miklóstól ered a Diószeghy család.

Iparosok a faluban meg a tanyán

Meséljen nekünk Karcsi bácsi, milyen iparosok voltak a faluban?

Se vége se hossza a régi iparosoknak akik részesei voltak a falu életének. Nem tudnám felsorolni mindet, vót a gabonakereskedő nagy magtárral, szárítóval rendelkezett, gyakran a malmot is megvette, a tengeri meg a sok gabona hogy be ne füljön forgatni kellett, szellőztetni, mozgatni. Már kora tavasztól a rászorulóknak jelentős kamatra gabonát, pénzt kőcsönzött, vagy lekötötte a termést nyomott áron. Általában mindenféle gabonát vásárolt, és azt igyekezett tavaszig tartani, amikor is akár

helyben, akár a nagyobb kereskedőknek jelentős nyereséggel adhatta tovább. A kupec vagy lócsiszár elsősorban az állatokat szedte össze és továbbította a vásárokra, esetleg adta el a mészárosnak és hentesnek. Sumák vót, aki lóval kereskedő kupec, aki az eladó lovat kifésüli, esetleg megfesti, hogy tetszetősebb, kelendőbb legyen, ha makrancos megitatja egy kis pálesszel hogy nyugodt legyen az alku alatt. Gyakran jómódú nagybajuszú cigány ember vót. A bótos még a legkisebb faluból sem hiányzott. A falusi bótok többsége olyan vegyeskereskedés volt, ahol sót, fűszert, cukrot, ecetet, petróleumot és általában olyan cikkeket lehetett vásárolni, amelyek mindennap kellettek a paraszti háztartásokban, de azokat maguk nem tudták előállítani. Ruhaneműek, gazdasági eszközök, szerszám, kasza, fenkű, petró stb. csak ritka kivételként fordultak elő, mert ezeket nagyvásárokon szerezték be. Az üzletekben nemcsak pénzzel, hanem terméssel is lehetett fizetni, főleg tojással, liszttel, dohánnyal stb. A boltos persze úgy számította be hogy ű jól járjon. Minden szentnek maga felé hajlik a keze. ezt a folyó árnál mindig alacsonyabban számította, így kétszeresen nyerhetett rajta. A faluban vótak olyan parasztok akik kaptak pénzt, eladtak terményt a vásáron, vagy részesek, summások, cselédek vótak, a többi aligha látott olyat, néha felírásra előlegezett valamék pénzesebb, de az után nagy kamatot számított. A vásár Demecserben vót, a vásárfia a mézeskalács szív vót, vagy egy kendő.

Voltak a tanyán is bótok, meg mesterek?

Korcsmáros több is vót, a faluban is, meg a tanyákon is. Mindig ott nyitottak csárdát ahun a jövő-menő emberek útjába estek. A kocsma rendszerint egy nagyobb ivóból állott, sarkában a lécekből összeállított kármentővel, ahol az üvegek még verekedés esetén is biztonságban maradtak. A falusi kocsmákban enni csak ritkán lehetett, mert elsősorban ivásra rendezkedtek be. Bort és pálinkát árultak. A kocsmáros, akárcsak a boltos, adott hitelre is, de jól megszámította a kamatot. A legények, sokszor apjukat meglopva, zsákban vitték a búzát, dohányt ha nem volt elég pénzük az ital kifizetésére. Én is loptam sokszor apámtul dohánt, oszt vittem a kolocsmába, az a férfiemberek tanálkozási helye vót, ahova asszony csak abban az esetben lépett be, ha férjét haza akarta tolni a furikba. Kovács is vót a faluban, mert sok szekér vót, meg a lovakat is kellett patkóni, szán is vót azzal jártak a nagy hóba.

Vót olyan mester akinek inasa is vót. Az inast 10-12 éves korban fogadták fel minimum 4-8 évi tanulásra, de az utolsó évet pénzen megválthatta. Mielőtt felvették, két-három hét próbaidőt kellett kitöltenie a mesternél. Az inasévek keserveire jellemző, hogy a tanulóval, aki gyakran a mester házában lakott, évekig cselédmunkát végeztettek látástól vakulásig, úgymint: állatok gondozása, kertgondozás, takarítás stb. A felavatandó legény keresztapát és keresztanyát választott magának, akiknek a legényavatáskor volt szerepük. Az inasév leteltével valaki legény lehessen, meghatározott mennyiségű pénzt, bort stb. kellett fizetnie. Felszabadításkor az inas szabadulóruhát kapott a mestertől.

Kádár is kellett, mert sok parasztnak vót bora, kellet a hordó. Vágóhíd is vót, böllér meg hentes is vót a faluban, külön kóser zsidó böllér. A bognár A bognár kerekek és szekerek készítésével foglalkozó kisipari kézműves vót, más néven kerékgyártó, szekérgyártó, vagy kerekes, aki a kerekek készítésével foglalkozó kisipari kézműves javította a szekereket. más néven kerekes vagy kocsigyártó, olyan fából készült járművekkel dolgozik, mint például a targoncák, talicskák, kézikocsik, kordélyok, talyigák, szekerek, hintók, kocsik, szánkók, mezőgazdasági faeszközök, létrák, persze értenie kell a vas alakításához és megmunkálásához is, ugyanis a kerekek abroncsozása, a kocsik vasalatainak elkészítése is a munkájához tartozott. Borbély is vót a faluba, aki megtehette borotváltatta magát, oda jártak a férfiak pletykálni, az asszonnép meg a templomba. Vót ugyi akkor asztalos, ács, bádogos aki a régi bádog edényeket pohárt, plébögrét fazikat, krajszonyt javított.
A bodnár, edényeket készített fábul. A bodnár, más néven kádár vagy pintér, főleg használati tárgyakat, edényeket állított elő fából, de emellett készített vedért, köpülőket, puttonyokat, hordókat, kádat és vékát, valamint permetezőkannákat – szintén fából. kádár vagy pintér A kádár fából készült olyan edényeket, eszközöket készít, mint például: hordók, kádak, dézsák, puttonyok, szüreti edények, borászati, műszaki és ipari edények. Ezeknek a típusú edényeknek nemcsak az elkészítésével, de a javításával, tisztításával, és karbantartásával is foglalkozik. Gépek nem nagyon vótak, inkább kézműves vót mindenki. A bőrdíszműves táskát, csikós díszeket, nadrágszíjat csinált. A cipész suszter csizmadia javította a csimmákat, cipótalpat. A csapó, gubacsapó a gyapjú tisztításával, előkészítésével foglalkozó mesterember vót. A csapás szó eredeti jelentése: gyapjúfinomítás fonás előtt. A drótos, drótostót czinelte a lyukas lábasokat bögréket, többnyire vagy tótok vagy vándoriparos cigányok végezték. A meszes is cigány szakma vót. A fazekas agyagedényeket csinált, másik neve vót a gerencsér (gerencsér, gölöncsér) mester keze alól kikerülő tálak, korsók, fazekak képlékeny állagú agyagból készülnek, amely a szárítást követő égetés során szilárd, időtálló anyaggá égtek. Vót még gombkötő, gyékényszövő, gyertyamártó, halász, hangszerkészítő aki citerákat csinált meg hegedűt. a kalapos, vagy süveges, a kalmár, kályhás, kárpitos, kefekötő, kékfestő, kelmefestő kesztyűs, kolompáros Vas- és rézlemezből különféle eszközöket, edényeket (üstöt, bográcsot, kolompot) készítő, ill. ilyen tárgyak javításával foglalkozó kézműves, rendszerint. cigány csinálta. A patkókovács, kosárfonó cigány szakma, kőfaragó, köszörűs, késes, kőműves, teknőkaparó, vályogvető cigányok kötélverő Kötél készítésével, kötélveréssel foglalkozó ; kötélgyártó; köteles. A lakatos hagyományos mesterség illetve foglalkozás. A lakatos eredetileg zárak, lakatok, kulcsok illetve épület- vagy bútorvasalások készítésével illetve javításával foglalkozó szakember volt. Vót még a grófnál kocsis, lovász, kertész szakács vincellér is. Vót molnár a malomban ő őrölte a gabonát, nemezkészítő kelmekészítő mesterség bőrkikészítés. Olajütő olajkészítés: olajos növényi magyvak étolajjá, világítóolajjá való feldolgozása. régebbiek közül leggyakrabban takarmánytök magját használták; kendert, lent ritkábban, diót, mákot kivételesen, erdőn gyűjtött

bükkmakkot a napraforgó és a → repce elterjedésekor a paraszti házilagos olajkészítés vót a szokás.
Az összesajtolt pogácsa az vót a finom csemege, de a disznót is etették vele. A földibodza magjából ütött olajat orvosságként használták. A magvak törmelékéből, lisztjéből főzéssel vagy hideg sajtolással nyerték az olajat. Előfordult még az egyszerűbb házi olajfőzés, amelynél a megtört magot vízbe keverve felforralták. A kioldódó könnyebb olaj feljön a víz tetejére és a folyadék lehűlése után elkülöníthető. Begyűjtötte a környezetében található ehető vízinövényeket, mint például a sulymot, a gyékény buzogányát; a pákát taplóként használták tűzgyújtáshoz, vagy párna- és dunnatölteléknek dolgozták fel.

Milyen ruhát hordtak a Rétközben?

Vászonból készített ing, meg gatya és a nadrág, pendely, szoknya, kötényfélék, övek, a juh szőrös bőréből készített elejbűr, kacagány, bűrmellény, ködmön, subák, bundák, nadrágok, a gyapjúszövetből készített szűr, zeke, daróchul az a gyapjúposztó kabát vagy nadrág. Vótak pruszlikok, ujjasok sokféle változata vót litya, leves, bujka, untercikk, ingbáttya, rékli meg dolmány és a köpeny. Fejfedő vót a rétközi kalap, süveg, bárányhűr sipka, lyányoknak koszorú, párta, főkötők, fejkendők, a kendők, a lábbelik, valamint az ékszerek, kalapdíszek, szalagok. Köznapokon számos mester melles köténvt viselt kékfestőből, egyes mesterek (kovács, tímár, kádár stb.) bűr mellényt.

Orvosságot hol vettek?
Sehon, a tanyán nem vót gyógyszertár. Összegyűjtötték a gyógynövényeket, a piócát (orvosi felhasználásra), vagyis mindent begyűjtöttek, amit a láp adott. A lápi ember a láp odvas fáiba telepedett méhcsaládoktól mézet is gyűjtött, de ha megbetegedett, gyógyszerét is a lápon gyűjtötte, mivel a lápvilágban ismeretlen volt a patika és a kórház is. A gyógyszernek szánt gyógynövényeket általában a füvesember gyűjtötte be. A lápon szedett gyógyhatású növényeket gyökerestül szárította, majd porrá törte, és bőrzacskókban tárolta, s szükség esetén faggyúval, hájjal kenőccsé keverte. Ők gyűjtötték be a piócát is, ugyancsak gyógyászati célból. Ezt úgy gyűjtötte, hogy felgyűrt nadrágszárral belegázolt a vízbe, ahol az éhes állatkák ráragadtak a lábára, majd mikor a vízből kilépett, a lábaszárát sóval beszórta, s ettől az odatapadt piócák lefordultak. A piócákat marhahólyaggal lekötött üvegekben tárolta, úgy vitte eladni. A lápréteken gyűjtötték be a fehér mályvát (Orvosi ziliz), melyet sebgyógyításra, toroköblögetésre használtak. Ebből a gyűjtögető tevékenységből ered a pákász elnevezés is, vagyis a halász, vadász, madarász foglalkozások gyűjtőneve. A vincellér, vinclér régebben a szőlők kezelésével és megőrzésével, illetve nagyobb szőlőknél az azokban előforduló munkák felügyelésével megbízott személy volt. égen az állandó cselédek sorába tartozott, és szabad lakáson kívül rendes éves fizetést kapott, amely vagy kizárólag készpénzből, vagy készpénzből és terménybeli járandóságokból tevődött össze. A vincellérnek értenie kellett a szőlőműveléshez; bor készítéshez. Gyógyítást a javasasszony, szülést a bába, rontást a boszorkány meg a

vajákos, vérnyomást a pijócás egyéb bajokat a kuruzsló végzett. Népszerű gyógyító a bába és még nemrégen is az volt a borbély, a ki sebész volt s köpölyözött, tyúkszemet és eret vágott. A nagy tanyavilág elzárt életével különösen kedvez a kuruzslóknak, a kik egy-egy esetet gyógyítanak sikerrel, öregapjuktól tanult módon. A tanyai nép maga a saját orvosa. Ha megvágja a kezét, meszet kapar rá a falról, vagy ha babonás, sötét kamarából szed rá pókhálót. Ha a gyermek az orrába gombot dug, paprikát tesznek az orra alá, attól addig prüszköl, míg ki nem fújja. Ha valakit összemar a szúnyog, petroleummal keni be a testét. Rándulást, ficzamodást eczetes korpával gyógyítanak, de borogatásra, sebek mosására használják a fehérmályva, papsajtmályva, ökörfarkkóró, cziczfarkkóró főzeteit is. A vöröshagymát friss sebre tisztítónak. A parasztok háromszáz gyógynövényt ismertek. A gyógyításban rendkívül fontos tényező a gyógyító személye. A beteg számára ugyanis a gyógyító egyénisége közvetíti a gyógyulásba vetett hitet, egyáltalán a gyógymód hatásosságába helyezett bizalmat, mely nélkül nincs javulás. Természetesen voltak olyan gyógymódok, amelyhez nem kellett specialista, szinte minden családban volt egy idősebb asszony, aki értett a gyógyfüvekhez, a sebek vagy más gyakori betegségek gyógyításához, vagy éppen a mágikus erejű szenesvíz elkészítéséhez igézés esetén. a régi javasasszonyok, öntőasszonyok , kenőasszonyok, csontrakók, falusi foghúzók veszett doktorok és füvesasszonyok utódai. Népünk különbséget tett tehát a különféle gyógyítók között. Bennük és működésük eredményességében feltétlenül hittek. Erősítette ezt a bizalmat, hogy a népi gyógyítók a közösség tagjaiból kerültek ki, értettek a nép nyelvén, vagyis tevékenységük során ugyanazokra a hiedelmekre hivatkozhattak, amelyeket mindenki ismert és elfogadott környezetükben. A néphagyomány őt magát halottlátói és tudósemberi működése folytán felruházta a táltos-mondakör jó néhány elemével (foggal született, az ellenségeivel viaskodott) A gyógyító személyét leggyakrabban a tudó (vagy tudós, tudományos, tudákos, javasember vagy -asszony) elnevezéssel illették. Gyógynövények ismerete. csontkovács csontrakó. A népi gyógyításban használt különféle anyagok, köztük a gyógynövények napjainkig tartó használatát a hagyományon és a tényleges hatásukon kívül fenntartotta az a tény is, hogy kéznél voltak. A mindennapi használat során a sikeres gyógyulások ténye újra meg újra megerősítette a gyógyító tudásnak ezt a részletét. Nem véletlen, hogy ily módon évszázadokon keresztül megőrizte népi gyógyításunk azokat az elemeket, amelyeket a hivatalos orvoslástól vett át századokkal korábban.

Milyen állatokat tartottak? Sok állatot tartottunk; mangalica, házikecske, juhok gyapjúért birkanyírás húsért, szamár ,öszvér, bivaly, szürkemarha, ezekhez kellett szakember is; lovász, csikós, állatápoló, tehenész, fejőnő, nyulász,
Vót itt csiga, fürj, pulyka gyöngytyúk pézsmakacsa, páva fürj, galamb, liba, kacsa, angoranyúl,csincsilla, pézsmapocok,nyérc,nutria, ezüstróka. A méhézset, haltenyésztés, lótenyésztés állatartás működött.

Sok őshonos magyar állatot tartottak?
Csak azt,

-a kutyák : Kuvasz, Komondor, Puli, Pumi, Mudi, Rövidszőrű magyar vizsla, Drótszőrű magyar vizsla, Magyar agár, Erdélyi kopó
- a lovak :Nóniusz, Gidrán, Furioso, Kisbéri félvér, Magyar lipicai, Shagya-arab, Hucul, Magyar hidegvérű
-a juhok: Magyar /hortobágyi/ rackajuh, Gyimesi racka, Cikta juh, Cigája vagy berke
-a magyar bivaly
- a szarvasmarhák: Magyar szürke marha, Magyar tarka
- a sertések: Szőke mangalica, Fecskehasú mangalica, Vörös mangalica
-a magyar parlagi kecske
-a magyar óriás nyúl
- a magyar tyúkfajták: Fehér magyar, Fehér kopasznyakú, Sárga magyar, Kendermagos magyar, Kopasznyakú kendermagos, Fogolyszínű magyar tyúk, Erdélyi kopasznyakú
- a libák fodros tollú magyar lúd, Pulykák: Bronzpulyka, Rézpulyka. néma kacsa
- galambok sokféle galamb volt itt őshonos fajta. magyar galambfajták : magasröptű keringő, tollaslábú keringő, tükrös keringő, bíbic, Alföldi keringő, Alföldi buga, csirkegalamb, tyúktarka, óriás, stb.
Vót ekénk, lovunk tehenünk, magunknak szántottunk. Az eke részei vótak

ekevas
kormánylemez
ekefej
gerendely
csoroszlya
tartópánt
vontató szarv
csúszó
ekeszarv
keresztvas
üsztöke tartó
taligakerék
ekelánc
állítólakat
taligarúd koronája
szöge
mélységállító
ekerózsa vagy eketőke
gyeplőtartó
mélységállító és szöge
 A háború alatt sokat éheztünk, sok madártojást gyűjtöttünk, felmásztunk a nyárfára oszt kifosztottuk a fészkeket, a fiókákat kisvarnyút, kisgalambot. Csigát, békát, csikot, halat, kisnyulat, kisfácánt, fogolyt, mindent összegyűjtöttünk, növényeket is; tyúkhúr, százszorszép, utifű, pitypang, porcsin fehérhere, kövérke, pásztortáska, repkény, csalán, papsajt, libatop, medvehagyma, csicsóka, sóska, még a rózsa virágszirmot is megettük. Nem beszélve sok féle gombárul, nagyőzláb, vargánya, csiperke, laska, szarvasgomba.

Bolond lesz az urad felesíge
Emlékül hagyom a világnak könyveimet, amik mint óriási gombolyagok, ha kibontod, elgurul az emlékezés fonala és a múlt lassan megelevenedik. A paraszt emberek életét mentalitását, viselkedési attitűdjeit a szociológia, a szocio-antropológia, az etnográfia, etnológia, demográfia is kutatja. Én nem kutatom csak kikapok belőle egy egy szeletet hogy láthassuk szépségét és összetettségét. Az implicit premisszákat leírom de a konklúzió az olvasó feladata.

Mariska néni meséje

Olyan sokan vótunk hogy mán az asztalho se fértünk. Öregapám vót a gazda. Ű parancsolt, míg csak meg nem hótt. Amit mondott, annak úgy kellett lennie. Nem beszélt neki senki vissza. Ű mondta meg, hogy ki, hol és mit dolgozzon aznap. én ismerem a a paraszt élet ezer csínját- bínját, Az alvásnál vót még csak zsúfoltság. A közös étkezések emlékét eleveníti fel. Az öreggazda képviselte a családot a különféle hivatalos ügyekben; ő birtokolta a vagyont Amit kereset valaki azt, apámuram kezibe adta. Oda kellett adni, mert másképpen elmúlt vóna a világ. Az emlékezet szerint étkezéskor az asztalfőn, az ajtóval szemben foglalt helyet (jobbján és balján az őt követő legidősebb testvérek, bárkit megbüntethetett(eccer láttam hogy a felnőtt apámat nyakonvágta mert csúnyán beszélt az asztalnál"nem vagy te kocsis hogy úgy beszilj") és nyilvánosan megfedhetett („Nagyapám szeretett a kemence tetején ülni. Egy vessző volt a kezében, s ha valamelyik gyerek nem jól cselekedett, hát odasuhintott neki.”), sőt a legfiatalabb menyecske a lábát is megmosta, igaz, ez nem „közvetlen”, hanem az előző generációktól áthagyományozódó ismeret. („Édesanyám mesélte, hogy mikor ő menyecske volt, akkor még a lábukat is meg kellett mosni az öregeknek.”) E rítusok közé tartozott, hogy a gyerekek hosszú haját fésülgették és tetvészték, míg a gazdával való kommunikációban, az átélt helyzetekben ugyancsak az egyoldalúság, az alázat és a szorongás idéződik fel: „A gazdától félt a menyecske. Lesütöttük a szemünket, rá se mertünk nézni.”; „Ha ott volt apámuram, hallgattunk. Nagyon féltünk tőle, még nevetni sem mertünk, ha jólesett volna. Olyan volt akkor a szokás: apóssal komolynak kellett lenni.” E hatalommal való rejtett szembeszegülés pedig a gazdától, mint a búzás kamra őrzőjétől az éberségét kijátszó furfangos terménylopás lehetett. a családfőt mitikus vagy bibliai (pátriárkai) alakként jeleníti meg, akit attribútumai, a felidézett rítusok és történetek alapján szakrális tisztelet övez. Halála pedig ily módon nemritkán a nagycsalád bomlását, az együtt élő testvérek különválását idézi elő.

Egyszer egy fiatal legény volt nálam. Ki akarták verni az utcabeliek. Bejött az egész banda a pitvarba. Még idejében kijött öregapám, és kiparancsolta őket: Pusztuljatok fiaim, enyim házamnál nem ölitek

egymást! Menjetek a falu piacára! Nem akarta, hogy nálunk essen baja a legénynek. Mikor már nem volt ott senki, kikísértem a legényt. Csak annyit mondtam neki a töltésen: nincs itt már senki. „Mikor már odajut az a legíny, hogy kiszemelt magának egy jányt, hát járt hozzá. Én ha mán este kászálódtam, mer ugyi egy kicsit csak máskípp őtöztem, anyám mán mondta nekem is, hogy – na mán főzik a kapcádat. – Na, ha főzik, hadd főzzik. Hogy főztik vagy nem főztik, nem tudom, de húzott az a jány. El kellett menni. Inkább összevesztem a szüleimmel, de elmentem. Sokszor meg úgy tettem, hogy az ólba háltam, mer persze én ágyon nem háltam addig, míg meg nem nősültem, csak az ólba a vackon. Hogy anyám ne motyogjon, odatettem a vacokra a bundát, meg a sipkát, még a csizmát is, hogy ne kopogjak, oszt mezítláb mentem a jányhoz. Így ha kimentek az istállóba, azt hitték anyámék, hogy én ott hálok. Nem tudtunk mi mán akkor otthon maradni. Olyan vót akkor az ember, mint a töketlen kutya, mindig ment. Azír mondták, hogy biztos főzik mán a kapcáját, nem tud megülni a seggin. Ahogy nőtt a legíny is vágyott mán a jányra ugyi. Ha egy lyány elbírt egy vider vizet, meg felvette az anyja othonkáját, aszonták rá erbírja mán az anyja kinyját. Ígértünk oszt a jánynak mindent. csak sétájon el vele a bogjához. Hátha mindnek igazat mondtam vóna, ahány nekem vót, akkor mi az isten lett vóna velem? Mennyi felesígem lett vóna. Muszáj vót ígérni, mer nem álltak vóna még szóba se velünk, nem hogy adtak vóna valamit. Nősülésre meg nem gondolhattunk, csak miután kiszógáltuk a császárt, csak a katonaság után. Hát csak legínyek vótunk, hát azír tudtuk, hogy hun lehet, meg megpróbálta az ember.” „Engem igen ösztönöztek a szüleim. Én fiatal voltam, nyolc évvel volt öregebb az uram. Mindig ríttam, pedig de szép legény volt, gazdák is voltak. Katonaság után nősült, huszonkét éves volt már. Szeretett, elvitt sokat táncolni, szem előtt tartott. Előbb jött egy asszony, az uram testvéri. Kezdte mondani, hogy mijük van, meg a legény is szép. Édesanyámmal beszélt. Felgyűjjék-e este a legény? Engem is kérdezett édesanyám, én csak azt feleltem: mit bánom én! A szeretőmet szerettem, kivel a töltésen összeültünk. Édesanyámnak nem tetszett. Este feljött az uram. Mikor kikísértem, megkérdezte, hogy elmegyek-e hozzá? Majd meggondolom még. A legény háromszor is feljött egy héten. Behívták, az apámmal beszélt, velem nem sokat. Az anyja meg egyszer elhozott egy szép kasmírkendőt. Még kendőlakás után is el akartam válni, kihirdetés után is. Agyon akartak verni. Öreg, beteg gazdasszony volt, ahova kerültem. Nekem kellett sokat dolgoznom. Aztán jött még három menyecske. Tizenegy gyerekem volt. Mind kiszoptattam tisztességgel. Buták voltak még azelőtt, sok gyerek volt. Megvoltunk az urammal. Nem volt rossz ember. Fiatalok voltunk, nem volt semmi bajunk. A gyerekeket szerettem. a férjenet kibirtam ha volt kenyér elég a háznál.” „Az élet rangadó alapja volt a földkérdés, vagyonosabbak nem vettek el szegényt, kikerülték a szegény lányt a módosabbak. Mindenki ahhoz akart menni, akinek volt földje, azt mondták: a többhö több kell.” „Akinek volt földje, nem vett volna el zsellérlányt, még ha gyöngyvirág lett volna is, csak azt nézte, mi lesz a vagyona utána „mindenki ahhoz akart menni, akinek volt földje”, „többhö több kell”)Nagyon cudar világ vót azír rígen, mer nem mindenki választhatta meg magának a párját. A vagyon vót az úr. Még az is, akinek csak egy kicsije vót, az is azt nízte, hogy itt is egy kis csomó, meg ott is

egy kis csomó, oszt abbul lesz egy nagy csomó. A vagyon vót a legelső. Az én anyámék is ellenezték az én uramat abba az időbe, mer azt szerették vóna, ha gazdagabb férfiho megyek, mert egyedüli gyerek vótam. Az én apám abba az időbe vitéz vót. Vót néki vitéztelke, úgy hogy 15 hód fődet dógozott, az én uram pediglen juhász ember vót, nem vót fődje, birkája vót 73 darab. De én csak hozzámentem. Egy kicsit az anyám éreztette velem, de később csak megbékélt. De a legtöbb esetbe nem vehette el a szegényebb fiú a lányt. Azt mondták a szülők: ócsó a mi lányunk oda. Hát a csúnya gazda lányok vagy testi hibások hozzámentek a szegényebb kérőhöz is, mert a nóta is azt mondja: »Leszedik az ibolyát a szagájér, Elveszik a csúnya lányt a jussáér Nagyapa 10 hódas vót meg vitézi címe is vót szóval nem jobbács nem cséd, a maga ura, ű vót a jó parti A másik apja juhász vót 80 birkával az nem semmi. „földet földdel" vagyont vagyonnal házasítottak, a szülők döntötték el ki lesz a fiú felesége meg forditva. A beszélgetések során aratásról, cséplésről, kemencecsinálásról, tanyákról, birtokviszonyokról, állatlegeltetésről, méhészetről és hasonlókról sokszor esett szó.

János bácsi
Gyakran mondogatta; "Jaj! nem úgy van az szegény embernél."
Ha kiforrt a borom, egy butellával a mezsgyére álltam, oszt vártam hogy kigyűjjön a gazdasszon oszt szótam neki kügyje ki az urát, mert beszédem van vele. mig a borbúl tartott a beszéd is kitartott, megdicsérte a boromat. Amikor kifőzte a szilváját ü is oda gyütt a mezsgyére oszt szót a lányomnak küldd ki apádat beszédem van vele, megiszogattuk a páleszt, jól megdicsértem jó erős ízletes jó az illata, na ez vót jó szomszédság Amikor megörehedtünk kiültünk a lócára oszt ott pöfékeltük a jófajta kapadohánt. büdös vót, jó se vót, de a szépjét eladtuk nékünk e maradt meg.

Sokat panaszkodott az 1945 után kibontakozott parasztnyúzó politikát, a kényszerű terménybeszolgáltatást, a kuláküldözést, a földtől való menekülést elevenítik föl. Az ízes paraszthistóriájának, apró színfoltjaivá váltak ennek a világnak. Az ízes rétközi tájszólás már kiveszőben van én még ismerem de velem alighanem kihal. Nem értheti ezt a városi ember, ebbe bele kell születni mondta gyakran nagyapám A család a belenevelődés közege az egyén életében. Az az elsődleges kommunikációs csoport, normákat viselkedési szabályokat tanulja el és a kulturális örökséget veszi át. E szocializációs folyamatnak eredményeként az egyén „megszerzi azt a tudást, azokat a gyakorlati ismereteket és készségeket, melyek alkalmassá teszik arra, hogy részt vegyen az egész társadalom, vagy egyes társadalmi csoportok életében…A három asszony életében nagy változások zajlottak le, aminek következtében nem adták át azokat az ismereteket, amelyeket gyermekkorukban elsajátítottak.

. „Én sem jártam ki a nyolc osztályt … annyira szerettem a földet, gazdálkodtam édesapámékkal. Mondom, olyan gyönyörű élményem volt ez a főd nekem olyan vót, mint a Paradicsom. Az élő legöregebb generációt képviselik, de mint látjuk a paraszti életbe, munkába belenevelték őket: mindegyikük vallomása határtalan földszeretetről

tanúskodik ..Megcseperedtünk, az anyai nagyszülők segítettek, szép emlékeim vannak róluk. Apám öröksége semmi más csak a ház. ...Elmentem kapálni napszámba, ebből vettem magamnak szoknyát. ... Nehéz volt az életünk, de szép." Bár azt sem hallgatják el, hogy nehéz Mitül vót szép ez az élet, attul hogy nehiz vót. munka volt, mégis nekik az életet jelentette. Tiszteletben kellett tartani a földet, a másét is „egész más vót a gondolkodás. A táj is szebb volt mint ma, nem vót ennyi parlag főd. Minden földbe más volt vetve. Szent volt a családoknak, hogy a másik földjére rá sem volt szabad lépni. Még a gyerek is, ha félre lépett, rászóltak. Nem szabad a szomszéd földjére lépni, mert azt hiszik, valamit leveszel. Akkor nem vett le senki semmit, ezt be kellett tartani, most meg az egész határ zsivány, nem is mer az ember kimenni, annyi az idegen. Akkor termelhettünk bármit, a gyümölcsöt sem vette le senki a máséról, de most. ..." Mariska nénéd azér élt meg ilyen szép kort, mert olyan tüzre való vót, hogy még az ördögnek se kellett. mondta apám... „...Ebbe bele kell születni, akit nem visznek pici korától, az nem bírja. A szüleink mesélték, hogy őket is egész pici koruktól vitték magukkal, vagy ha nagyobb gyerek volt, arra hagyták. Szóval teljesen benne voltak a kellős közepében, nem lehetett másképp." A földszeretet a gyerekkel együtt nőtt. A munkákba fokozatosan bekapcsolódó gyerek épp ilyen fokozatossággal kellett hogy lemondjon az iskoláról. Felváltva jártak iskolába, mert nem vót egy pár csimma, de tizenkét éves korában már egyikük sem járt tovább iskolába, kellet a dógos kéz a fődekre. A szülők életmódja és munka erőszükséglete megkívánta a segítséget. „Benne voltunk a kellős közepében" - ahogy egyikük mondta. „Legnagyobb súlyban krompét termeltem, meg termelek ma is. Mikor megvót a 20 hódam, 12 hódon krompét termeltem, l kataszteri hold paradicsomot, lucernát kb. 3 hódon, tengerit 2 hódon, a többin rozsot. Búzát nem termeltem soha, mer a jó fődet inkább krompéval űltettem be, a rozsot is a hitvány fődbe vetettem inkább."A zöldséget eladásra, a rozsot csak saját részre termeltek. Maguk dagasztották a kenyértésztát míg meg nem jelent a pékség. „.A minél több föd vót a jómód alapja, akinek nem vót elég, de ügyesen dolgozott, tudta gyarapítani, és a közösség ezt jó szemmel nézte . De aki elherdálta a meglévő birtokot, annak azt nem bocsátották meg soha, számontartották és alkalomadtán előhozakodtak vele. „Sajnos édesapám édesapja olyan volt, hogy elitta a földet. Úgy hívták 'pusztító'. Akkor így mondták, eladta, elherdálta. Nagyon nehéz volt nekik ez így. Az édesanyjával maradt, mert az meg özvegy lett." „A dédimet annyira megviselte, hogy az egyetlen lánya rosszul ment férjhez. A dédi kedélybeteg lett, szívbeteg és nemsokára meg is halt emiatt. Fájt a szíve a lyányáért."

Nősüléskor is szem előtt tartották, meg a vallást is, de a vagyon az fontosabb volt." „Az anyósom apja pedig olyan volt, hogy mindennap az asztalunkra tette, hogy az enyémben laktok. Ez a régi bikkfa fejűség, nem? A magyaros kemény fejnek a csúnya oldala. Akkor lehet, hogy jobban el is tűrték." „Ugyanúgy kell venni az életet, ha rossz is volt. A paraszt élete az volt, hogy több legyen a föld... Egyrészt jó, hogy volt a kolhoz, mert mindig volt egy határ köztünk, akinek több volt és az akinek

kevesebb. ...Én olyan megalkuvó vagyok, mondja mindig az unokám ...Egyszer mondta a sógornőm, mikor kapáltunk, hogy nekem kevesebb földem volt a tsz-ig, mint neki, én azt mondtam hogy, hála Istennek akkor, hogy egyformák leszünk most...”

Tejhordás is vót. Az asszony tehenet fejt, csomagolt, állatokat etetett, majd ment ki a határba és hazament főzni este.” A tejtermék-készítés nem terjedt el, hiszen annyi tejet el lehetett itt adni, amennyit csak akartak. Jó jövedelemkiegészítés volt a tejkereskedelem, de az asszonyoknak igen kemény munkát jelentett ugyanakkor: a napi munkaidőt meghosszabbította és a családra fordítható időt lerövidítette. A tejhordással foglalkozó nőt ez nem mentette fel a mezőgazdasági munka terhe alól, éppúgy kiment a földekre dolgozni, amint reggel széthordta a tejet, mint a férje. A tej árából vették meg a takarmányt, meg vásároltak a gazdaságba eszközöket vagy állatot.A tejhordás nemcsak az asszonyoknak, hanem a lányoknak is mindennapi feladata volt. „... lánykoromban hordtuk a tejet édesanyámmal ... - a beszolgáltatásos időben is, mikor télen kifogyott a pénzünk - ... saját tejet, de vettünk is hozzá.
A munka dandárja pedig épp nyárra esik. Senkisem ér rá szópocsékolásra, este meg a kemény napi munka után ki-ki alig várja, hogy eltegye magát másnapra. Hiszen α déli pihenőre is úgy eltikkad némelyik, hogy azt mondja: „adok mán egy kicsit a szememnek“, azzal a szemire húzza a kalapot vagy kendőt és elszunnyad. Bármily sok időt fordíthattam erre a munkára, lassan a szétszórt lapok elég tekintélyes rendezetlen anyaggá halmozódtak. Egy ilyen anyag némi rendezésre, s rendezettsége közlésre kínálkozik.
A magyar néprajzi térképeken sokáig mint fehér folt szerepelt a Rétköz, amíg hebehurgyán összedobott könyvem meg nem jelen,. Sok értékes népi anyagot dolgoztak már fel innen, de kimerítve ez a terület ma sincs. Ami népi gyűjtés onnan eszköz, szokás, nóta, babona, mese vagy szókincsben előkerül, az a szakemberek számára ma is jó, részben új, részben kiegészítő anyag.

Régen a kis falvak elszigeteltebbek voltak, köszönhető ez a lápnak, a járhatatlan utaknak, a gyakori áradásoknak, a ritka vasúti hálózatnak meg a kövesutak hiányának. Ez az elszigeteltség magyarázza részben „elmaradottságunkat“, s ez megbecsülhetetlen értéket jelent ma az etnográfusnak, mert sok régiséget és jellegzetességet megőrzött népünk, más kulturáltabb területekkel szemben, a maga tiszta egyszerűségében. A rétköz egész önálló népi életet élő falvainak néprajzi feldolgozása a legsürgősebben elvégzendő etnográfiai feladatok egyike lenne, mert az utolsó órában vagyunk , mindenki meghal aki még mesélhetne róla..
Demecser két tájegység határán van, a rétköz fekete födje itt találkozik a nyírség sárga homokjával, közben meg van egy kis agyagos rész is. A rétség földje prehisztorikus emlékeket rejt. erre felé kevés régészeti ásatás történt de azok eredményesek voltak. Rendszeres ásatásokat nem végzett itt senki, csak amit a szántó ekevas felvet, ami vízszabályozáskor a kubikgödrökből előkerül, az mutatja, 'hogy pár ezer év óta lakott volt ez

a terület. Az ide települő Kende törzset őrzéssel bízta meg a fejedelem. . Folyóban, halászható és vadászható lápban nem volt itt hiány.

Családnevek alakulása
A család nevek a szakmák alapján születtek. Sok mester meber vót a faluban az öreg szűr- és gubacsapó, Szabó, Balog, Illyés, Bacsó, Bari, Gubacs, Kolompár, Molnár Szűcs A te ükükapád a Szentmártoni vitézi címet még a nagyságos Apafi Mihály erdélyi fejedelemtül kapta 1677-ben. Szívesebben beszélgetek egy iskolázatlan „sült paraszttal“, mint egy buta tudálékos „sivalló paraszttal Ha sikerül megértetni, hogy az elmúló magyar élet emlékeit jegyezzük, akkor újra készséggel felelnek. Egész a ridegségig zárkózott embereket szóra lehet bírni azzal, hogy neve fel lesz jegyezve egy nagy könyvbe, örök időkre átszáll az emlékezete. Ez már az emberi hiúság kérdése. Egyébként sohasem szabad kételkedni. Minden babonát el kell fogadni örökérvényű igazságnak és arról beszélni, amerre az ő esze jár. Természetesen megfelelő hangulat mellett, amit sajnos erőszakolni nem lehet. Délutánokat elfecsérel az ember, —de semmi! E gy szó sem esik, amit érdemes lenne feljegyezni. Néha rendtartási kétségeimet akarom eloszlatni — és megtanulom, hogy kell a dörgőmalmot kezelni. A jegyről akartam egyet-mást összeszedni és orosz hadifogoly, meg amerikás történeteket hallgattam egész este. Néha meg váratlanul, reménytelennek induló beszélgetések nagyszerű megfigyeléseket eredményeztek. Szép, lassú vizű patak a néplélek, néha fenékig tiszta, néha elposványosodik, szétterül, de kérdésekkel megduzzasztani csak igen óvatosan lehet, mert megzavarodik ő is, meg az is, aki el akar rajta igazodni. Amúgy is nehéz primitív emberek figyelmét egy tárgyra koncentrálni, beidegzett dolgokat tudatossá tenni. Türelem és türelem az egyetlen ajánlható eszköz. A szövegben előforduló rétközi kiejtés és szóhasználat nélkül hamis képet adnék szülőföldemről, ha még ennyire sem reprodukálnám a népem „nevezzük nevén“ felfogását. „Az emberi tehetség parányi lámpa, mely egy keskeny kört tölt meg fényével de a végtelenbe lát. Munkámból az olvasó kis jóakarattal kiemelheti a lényeget, mert a lényeg a sorok között bújik meg.

Templomszenteléskor ez vót a köszöntő áldomás;

Közel az ég, Közel az Istenhez,
Hálaadó szívem Hozzá emelem.
Aki megtartotta Éltemet hitemet,
Mindenek felett Áldom Istenemet.
A templom tornya is álljon épségbe,
Isten kegyelméből elkészült a műve
E szent alkotáson legyen az Úr karja,
Ezen egész falu mostan eztet takarja.

Ezután a telt poharát kiiván, azt lehajítá és sem az, sem a segédtársai által ledobált öt pohár el nem tört, h anem sértetlenül esett a földre. Amit természetesen mindenki igen jó előjelnek vett. Mulatságos, hogy amikor azt mondják, engedelemmel legyen mondva, vagy követem alássan, s az ember elkészül a legrosszabbra, akkor amit hozzáfűznek, abban semmi

engedelemkérésre adó okot nem találni. Míg aztán egész váratlanul, mint egész természetest olyat mondanak, hogy néha csak azt várom, „mikor leveledzek ki“. Kiszámíthatatlan e tekintetben az eszük járása. A szemérmesség akkor kezdődik, ha érzelmi megnyilatkozásról van szó. A szülő a nagyobb gyerekkel, a házastársak egymással szemben — mások előtt — igen tartózkodók. Azt mondhatnám a vizuális típust képviselik. Mert a legcsúnyább káromkodás nem kelt nagyobb megütközést, de a legkisebb meztelenség vagy a legcsekélyebb bizalmaskodás igen megbotránkoztató. A szó elhangzik, a kép benyomása megmarad. Ez magyarázza talán az írott betű szentségét is. A leglehetetlenebb dolog is igaz, mert „a két látó szememmel olvastam magam az újságban“ a politikát „úri huncutságnak“ hívják. mint a kávézást a cigit a kolocsmázást. aki azt teszi az az antikrisztus ez a legcsúnyább kifejezés amit megengedett magának nagyapa és nagymama. A parasztember magatartása más társadalmi osztállyal, úrral, zsidóval, cigánnyal szemben.
A parasztságnak a saját társadalmi osztályán belül is kötelező érintkezési módja: a nemek, életkorok, családi állapot szerint kötelező szabályok. Tehát a házas ember, a legény, az asszony, a lyány helyes vagy helytelen magatartása. Babonás hátterű ősi szabályok, pl. a gyermekágyas asszony látogatásánál, menyasszony fogadásánál stb. Ősi szokások, babonás háttér nélkül. Ilyen a kiveszőben levő jegy, a látogatási szabályok egy része. Mán városi szokás a kopogtatás, a gyűrűváltás, menyasszony rablás, a bemutatkozás. Ez egyúttal megmutatja mi az, amit a parasztság illő vagy „nem illős“ magatartásnak mond a maga életrendjében. A parasztéletmód rendjének tagolása után pár szóban a babonákról is meg kell emlékeznem, mert hiszen azok szép számmal szerepelnek gyűjtésemben. Itten a babona részben önmegelőző, elhárító, védő eljárás valamely bekövetkezhető baj ellen, részben a már meglevő nyavalyától akar mentesíteni» vagy másnak kárt okozni.
Sok a babonás eljárásban az analógiás babona, amely hasonlót hasonlóval akar előzni, kutyaharapást a kutyaszőrivel gyógyítják. A rendkívüli, szokatlan jelenség pedig váratlan dolgok beharangozója, ezek a jövendőt megjelentő babonák csoportjához tartoznak. A mezítelenség a babonákban a gonosz elleni védekezés szimbóluma. A mezítelen embert nem kísérheti a gonosz, tehetetlen vele szemben. A babona gyökere évezredek homályába, mint őstalajba nyúlik vissza, eredeti jelentésük megfejtése a néprajzi tudomány problémája. A tudományos megfejtés könnyebb, ha bő anyag áll rendelkezésre és h a alkalmazásában mutatjuk be a babonát. Ezért lehetőleg feljegyeztem mindenütt azokat az apró babonás történeteket, amelyekben a szóra-bírt falu olyan végtelen gazdag még nálunk.

Józsi bácsi

Ács mester vótam, hun tanulta a mestersiget, sehun egy asztalosnál vótam inas 10 évig.
,,Ahány ház, annyi szokás és ahány falu, annyi törvény, ahány gazda annyi rigolya“ A mély, keskeny telek gazdasági udvarához mindenütt veteményes, gyümölcsöskert, lucernás csatlakozik, úgyhogy a főutcára

épített ház telkének lábja a párhuzamos utcára lenyúlik. A ház rendesen keskenyebb oldalával n éz az utcára. Istálló, kamara külön épületben. Szemben a lakóházzal egy vagykét góré, meg keces, a régi fatalpas keces mindenütt az utcára nézett, tyúkól és kút. Jellemző, hogy a ház fala megett nincs kerítés a szomszéd felé. Telekkönyvileg a „csurgás“ vagyis a „csepegő“ a ház tulajdonosáé, de a szomszéd használja. Ezért van, hogy a ház végétől a kerítés derékszögben kezdődik. Az épület anyaga mindenütt fa, sár, vályog, ritkábban tégla; vert fal A legegyszerűbb és legolcsóbb ház a bogárhátú vót olyan csapott-tetejű ház, amit ma már csak kunyhónak, viskónak híjnak. Ennek fala patics, fedele nád. Fundamentumot ennek nem is ástak. Kimérték a ház helyét, a ház négy sarkára leütöttek egy-egy tölgy, újabban akácfaágast, s minden két méterre egy újabb ágast. Az ágasokba három sor kabola vagy zabolafát véstek be. Ha így „felállott“ az ágas, feltették a két hosszanti falra a sár- vagy falgerendát miután a zabolafákat befonták hasított fával, beverték vastagon sárral. Ezzel kész is volt a ház paticsfala. A ház két keskenyebb oldalának közepére fektették a mestergerendát, s erre jöttek a keresztgerendák. M a is épít a szegényebbje még ilyen házat, de csak keresztgerendázattal, ki bírna ma egy 10— 12 méteres mestergerendát megfizetni. Sajnos nem minden mondatot lehet érteni. Mi az a keces? Keces a disznóól neve vót. A háztető eresze a ház hátánál pár arasznyira kijjebb áll, mint a fal. Így az esővíz nem a ház tövére csurog, hanem az eresz szélességének megfelelő távolságban a földre. A házvégnél kezdődő kerítés kiugrik ehhez a csurgásvonalhoz. Ahány keresztgerenda van, annyi bokor szarufából áll a tető. A szarufát a földön szabják ki. Két szarufa egy rövid keresztgerendával — a kakasülővel rögzítve — ad egy bokor szarufát. A szarufára fűz vagy nyárfagúzzsal erősítették a hasított hárs v agy akác keresztléceket. Erre verték fel a nádtetőt. A „kurta szarufa“ csak a sárgerendáig ért. Hátránya volt, hogy a háztetőről a víz mind az épület tövére folyt. Újítottak tehát s a ház elején és utca felőli keskenyebb részén, a szarufát „párnafa“ (faék) és egy méteres „vízvető gerenda“ alkalmazásával megtoldottak, így kapott a ház ereszt. Új építkezésnél egyszerűen megnyújtották az eresz felé eső szarufát, de még „észbe se volt a tornácos ház“. Mikor az eresz felé hosszabbra szabott szarufát „tornáctartó-lábfán“ nyugvó tornácgerendára fektették, előállt a tornácos ház. A tornáctartó-lábfa néhol egyszerű lehántott fatörzs, módosabbnál, régi házakon esztergályozott vagy vonókéssel kivéselt, tehát faragott lábfa. A faoszlopok helyébe léptek később a kőlábak (vályog biz az, legjobb esetben tégla). Ambitusos a ház, ha a kőlábakat falazással összekötik s ezzel a tornác zárt lesz. Régi építkezéseknél a kiskapu mindig az eresz, illetve a tornác alá nyílott, s csak újabban helyezik át a nagykapu mellé. Az ereszes ház keskenyebb fala oromfalas kiképzést kap s a tető ezzel egyszerű nyeregtető lesz. De fedélszerkezete megmarad. Serénygerendával épített székes fedél csak igen ritka portán akad. A ház fejlődésével együtt fejlődik a kémény is. A legrégibb a nyitott, sövénnyel befont fakémény. Ilyet még legtöbbet látni a szegényebb Nyíren. A nyitott kémény a füstgerendán áll. Legtöbb helyen átépítették nyitott vályogkéményre, módosabb helyen rendes sípkéményt építenek ma. A ház maga lehet egyvégű vagy kétvégű ház. Kétvégű a ház, ha a középreeső pitvarból jobbra és balra is nyílik egy szoba. Ilyenkor az utca felé eső a

tisztaszoba, a másik a lakószoba. A házban, illetve a szobában állt a búbos kemence, melyet a pitvarból fűtöttek. M aholnap ezt is kidobják mindenütt s helyét elfoglalja a rakott spór. A szobák földje igen kivételes esetben padozott, legtöbb a földes szoba, amelynek egészségtelen voltát még fokozza az, hogy az ablak kicsiny, s az ablakokban oly dúsan tenyésző mályvák és fuksziák csak azt mutatják, hogy a szoba levegője egészségtelenül párás. Oszlopos, tornácos, gondozott házaik jólétre mutatnak. A szegény zsellérnép, alacsony, ki- ablalkos házaik sorából csak a mind nagyobb számmal letelepedő zsidók portái mulatnak jólétre Az én anyám, míg a mezőre kiment, beszegett egy kendőt. Ha lelt útközben rongyot, zsebretette, otthon kiöblítette, felszabta, felgombolyította. M int a fejem akkora gombolyagot mutatott egyszer. Ezt mind úgy szedte fel az úton. Rongypokrócot szőtt belőle. Arra tanított, hogy a hamut is szedjem meg. A harmadik szomszéd is hozzánk járt fahamut kérni a szapuláshoz (mosáshoz). Mondotta is: aki a hamuját nem becsüli, a pohály lisztet se kíméli. A vizet a szomszéd kútjáról hordtuk. Ügyelni kellett, ne prédálódjék, mert: aki a vízzel bűvön bánik, a zsírral is bűvön bánik. aki ma sem indul útnak szatyor nélkül. Ha egy akkora darab fát lát, amit már érdemes a spórba tenni, azért lehajol, hazaviszi. M egmelegszik mellette egy tál étel. (Tűz „mellett“ melegszik az étel. Azt hiszem, ez a kifejezés a szabadtűzhely emléke, mert itt tényleg oldalról kapta a fázok a lángot. A kolocsmába hogy pletykáznak a férfiak. templombul hazajövet az asszonok Versenghetnek az asszonyokkal, mondják nevetve az asszonyok. Azon tanakodtak, hogy miből fűtenek a télen. Hát mondom, annyi fát látok én itt minden udvaron, testfát, van itt miből fűteni. — Hogy is ne! Azt csak illikből tartjuk, a takarékos mással fűt. A megoldott kupjakóró-kéve levelét a jószág megeszi, a többit eldizmálja. Akkor újra kévébe kötjük, behordjuk azt a házba. Az is jó a tűzre. Etetett kóróval fűtünk. Csutka, susinka, napraforgó ondója, kenderpozdorja, mind jó fűtőszer. prédaság susinkás megszáradt növény Ha Kéken meg nem verik, Ha Demecserbe meg nem lopják, Ha Gégénybe meg nem szólják, Akkor Pátroháig is eljuthat minden falunak van csúfolója. kuk túra kölesben a bika pipa a sírban Falucsúfolók. Ők vitték le a kiscsikót a pincébe, hogy egeret fogjon. Felhajtották a szúnyogot a házhíjára, aztán elvették a létrát, hogy ne tudjon lejönni. O lyan szegények, hogy a puliszkát is haptákba állítják. Ügyetlenek. A tőtött káposztájuk nem főtt meg jól a kevés fájukon, hát úgy segítettek m agukon, hogy a kiálló torzsákat leberetválták. Prédák, mert a málékenyeret is bandaszóval kísérik a kemencébe, mert nekik az is lakoma. Kódusnemzetesek, mert ha betevő falatjuk sincs, akkor is nemzetesasszony az ő titulája Nem jön a vásárba, szomszéd? — Nincs pénzem! — Okulni gyüjjék, okulni! Vagy a szövetkezetbe beállít az egyik. Ott a botos hívja a vásárra. — Nem megyek, nincs pénzem. — Csinálok én! — Akkor aprót is csináljon, mert éppen váltani jöttem valamennyit. Paeaszt ember, ma is a tekintély elvének alapján áll. A paraszt megbecsüli tanítóját, jegyzőjét, papját, de még jobban megbecsüli a vármegyei közigazgatás magasabb tisztviselőit, akiktől azt is elvárja, hogy „tekintélyt tartsanak“.

Régen magázódak

Nem is lehet csodálni, hogy a lányok nem vágynak idegen faluba férjhez menni, mert minden szokásukat meg kell változtatni. S amíg az új környezetbe bele nem élték magukat, minden másfajta szokásukért kikacagják, sőt meg is szólják őket. Testvérek csak kis korkülönbség mellett tegezik egymást. Ahol hét-nyolc gyerek van, ott a legkisebb az idősebbeket már nénémnek, bátyámnak szólítja. Első, másodfokú atyafiak közt 3— 4 év korkülönbség esetén a fiatalabb magázza az öregebbet. Az idősebb atyafi néném, bátyám; az idősebb idegen pedig néni, bácsi. A megszólítás tehát tájékoztat arról, milyen a kapcsolat két beszélgető között.

Nem vót szabad mondani az öregnek hogy bács, mert a drótos cigány vót a bácsi, a szomszéd bátyám.

Az idegen is bátyám, vagyis aki vagyonosabb gazda fiát is bátyámnak tiszteli, a szegényebb, a cselédség, a napszámos bácsinak szólítja. A szigorúbb társadalmi összetartozást jelenti ez esetben a „bátyám“, s attól venné sértésnek a rátarti gazda a bácsi megszólítást.
Például vitéz Szentmártoni Szabó Dániel felesége nemzetes asszony. Ezt illik tudni falusi berkekben. Aszongyák minél messzebb van a vasúttól annál elmaradottabb a paraszt.

Lánygyerekre, amint megpróbálna az utcán énekelni, még az idegenebb is rászólna: Ne énekelj te! Bolond lesz az uradnak a felesíge. Mert könnyebb kapatni, mint leszoktatni.
Eccer találkoztam vele s biztattam, fújja el azt a nótát, hogy „Demecseri kútágas“ Jaj, hogy tetszik olyat gondolni — szabadkozott — így is azt mondják, hogy bolondos vagyok, hát még ha itt daliásba kezdek. Nem is danolt az utcán semmi kincsért, az udvarán azonban készséggel rákezdte. Ott már szabad. Mezei munka közben is szabad a nóta, de ha már a mezőről jönnek, csak a legények énekelnek az utcán. Nekik az is illik, hogy összefogódzbak, oszt végig danolják a falut. Lánynak, asszonynak, de még házasembernek nem illik.

Hónapok régen

Rétközben	Katolikusoknál	Reformátusoknál
Fergeteg hava	Boldogasszony hava	Január
Jégbontó hava	Böjtelő hava	Február
Kikelet hava	Böjtmás hava	Március
Szelek hava	Szent György hava	Április
Igéret hava	Pünkösd hava	Május
Napisten hava	Szent István hava	Június
Áldás hava	Szent Jakab hava	Július
Új kenyér hava	Kis asszony hava	Augusztus
Földanya hava	Szent Mihál hava	Szeptember
Magvető hava	Mindenszentek hava	Október
Enyészet hava	Szent András hava	November
Álom hava	Karácsony hava	December

Hol van már a tavalyi hó? Bezzeg a mi időnkben, Holvan már a régi világ, hol vannak azok az emberek
azok az ízek, azok az ételek. Uugyanaz a sopánkodás sirnkozás nosztalgiázás, ábrándozás, pedig ami elmúlt keresegni kár már utána. Hol az az illat, az az íz, az a világ. Mindig azt mondjuk, de jó volt régen, mikor mi gyerekek vótunk. De mit is keresünk igazából? Tényleg a régi dolgokat, vagy inkább azt az összetartást, szeretetet, ami akkor még sokkal jobban megvolt az emberekben?! Azt, hogy gyerekként egy illatos almának, vagy egy aranypapírba csomagolt diónak is mennyire tudtunk örülni.. vagy amikor este elázva, még mindig kint szánkóztunk. Hogy imádtuk a legegyszerűbb ételeket is, mint a sült krumpli kacsazsírral, hagymával, töpörtyűvel! A zsiros kenyeret ketté törtem oszt a cigány fiúval elfeleztük. De együtt ettük, nem pedig egymás mellett. Akkoriban még összetartás vót sosrtársak vótunk. Rohanunk, és közben épp ezekre a 'régi vágyott' dolgokra nincs időnk. Azokra a krumplievős, beszélgetős estékre. Amikor nem kellett tévé, internet mobiltelefon és egyéb luxus a boldogsághoz. Mindannyian a gyermekkorunk emlékeit szeretnénk vissza, hacsak egy percre is. És ugyehogy nem arra a babára, vagy kisautóra vágyunk, amit akkor kaptunk, hanem az érzésre, amit akkor éreztünk. Nem vót ajándék csak puszi meg ölelés, meghallgattuk a másikat odafigyeltünk.

Eta néni kórházi balladája

Beteg vagyok anyám, vigyél a kórházba, Vigyél a kórházba, tegyél a vaságyra, Teszlek lányom teszlek, teszlek a vaságyra orvos kézre ha jutsz, talán meg is gyógyulsz. Rokonok, barátok be rosszak is vagytok, Testvér szeretettel meg nem látogattok. Megsegít az Isten haza fogok menni, Az anyai hűséget vissza fogom adni. Veszek lovat tizenkettőt feketét, Felszántatom a közkórház elejét. Vetek bele piros pünkösdi rózsát, M inden beteg hadd szakítson egyformát. A közkórház köröskörül kavicsos, Benne sétál fehir köpenyiben az orvos. Tüzes lápisz éles kés a kezébe, Barna kislány sírva megyén elébe. Főorvos úr, adjon Isten jó napot. Adjon Isten édes lányom, mi bajod? Főorvos úr, csak az az egy kérésem, A rózsámat a kórházból kikérem. Azt megtenni édes fiam nem lehet, Tegnap írtam neki fel gyógyszert. Isten veled te közkórház, elmegyek, Én már többet a vaságyra nem fekszek. Elbúcsúzok fűtől-fától, vaságytól, Utoljára kedvesitől magától. Édes anyám adjon Isten jóestét, Úgy jöttem meg mint egy váratlan vendég. Édes anyám süssön főzzön vacsorát, Adjon nékem egy teli skutellát. Hadd felejtsem el a kórház zupáját. Ősszel sárgul meg a rózsa levele, Megsárgított a közkórház kenyere, Két font kenyér, kétszer zupa — semmi más, A vacsora egy hazai sóhajtás.

skutella vagy diner, vagy ételhordó edény, amibe vitték a kifőtt ételt a mezőre.

zupa gyenge minőségü leves, olyan amit most hordanak a szerencsétlen nyugdíjasoknak, apósom úgy híjja bicigli leves, mert forróvizzel felengedik ha elkészül hogy a sok naplopó potyásnak is jusson belüle.
lápisz pálca

A kecske a szegény ember tehene
Mióta foglalkozik Tamás bácsi kecske neveléssel? Amióta megnősültem. Sok vót a puja, kellett a tej, legelő vót, hát vettem két kisgidát, így kezdődött. Este-reggel kecskefejés 1-2 liter kecskénként naponta. A kecske tenyésztéséhez férőhely kell, kifutó, etető, itató, nem úgy van az ahogy mások képzelik. Vettem később egy bakot a két ünőt felpátoztattam. Később elcsérltem a bakot egy másikra vérfrissités miatt. A kecskét a bakhoz üzekedéskor, ivarzáskor kell vinni. A kecske féléves korában ivarérett, a 8–10 hónapos nősténykecskét már tenyésztésbe vehetjük, de jó kivárni, hogy tenyészéretté fejlődjön, azaz a 1–1,5 évet. A 30–35 kg-nál könnyebb gödölyét fedeztetni nem szabad. A korai fedeztetés és a vemhesség károsítja az anyai szervezetet. A tenyésztésben 6–8 éves korig, kifogástalan termelés esetén 10–12 éves korig maradhat. A háztájiban az anyakecskék 8–9 éves korukban is magas tejhozammal bírnak. Az üzekedés, ivarzás a legtöbb kecskénél ősszel, szeptemberben-novemberben zajlik, ritkábban tavasszal. Az üzekedés tartama 1,5–3 nap. Ivarzáskor a kecske nyugtalan, társait ugrálja, gyakran és hosszan mekeg, és a farkát csóválja, a nemi szerv is megváltozik, a péra duzzadt, vörös, nyálkás. A tejelő kecske tejtermelése ivarzáskor elapad. Legélénkebb az ivarzás a második napon, ekkor kell termékenyíteni. Sikertelen termékenyítés esetén a kecske 2–4 hét múlva újból üzekedik. A vemhes kecske jó minőségű és megfelelő mennyiségű takarmányt és nyalósót kapjon. Kerüljük a rothadt gumós- és gyökértakarmányok, a penészes széna, a dohos abrak etetését és a túl hideg víz itatását, mert elvetélhet. A tejelő anyakecskét az ellés előtt 3–4 héttel elapasztjuk. A kecskék többségénél a tejtermelés egy-két hónappal az ellés előtt meg is szűnik. Az ellésre jó felkészülni, különösen ha egyidejűleg több vemhes kecskénk is van. A várható ellést jelzi a leereszkedett has, az üres horpaszok, a besüppedt far, a pérából kilógó nyálka, a telt tőgy és a nyugtalanság. Az ellés rendszerint problémák nélkül 1–3 óra alatt lezajlik. Az újszülöttek tömege 2,5–3 kg, ikerelléskor kisebb. Az ellést követő 5–7 napon keresztül az anyakecske és a kiskecskék is fokozott ápolásra szorulnak. A kiskecskék keresik az anyjuk tőgyét, szaladgálnak, és az anyjukat mindenhová követik. Gyorsan nőnek, egyévesen elérik a teljes nagyságot. A kiskecskék felnevelése sok tejbe kerül, ezért érdemes mérlegelni, hogy mennyi gidát vagy gödölyét neveljünk. A gyenge és az előhasi kecskegidát két-három hetes korukban adjuk el levágásra. Felnevelésre csak olyan utódot válasszunk, melynek a származása megfelelő, éa javítani fogja az állományunk minőségét. Ha gödölyét nevelünk, akkor 8–10 hetes koráig hagyjuk szopni, kezdetben naponta 8–10 alkalommal. Kéthetes kortól kezdve csökkentsük aszoptatások számát, eleinte öt, majd négy, három alkalomra. Így rendszerességére szoktatjuk a gödölyét, és a tőgyet is kíméljük. A kettes-hármas ikreket pótítatni kell. A gidákat 3 hetes kortól hozzá kell szoktatni a szilárd takarmányhoz: eleinte

jó minőségű szénát, majd abrakot kapjanak. Ha jól esznek, fokozatosan el lehet őket választani; a 8–10 hetes korban elválasztott gidák tömege12–16 kg. Választáskor kapjanak ízes abrakot (bármilyen dara, olajpogácsa vagy korpa kevés vízzel hígított tejjel), hogy a tejelvonást ne érezzék meg annyira.

A kecske az eredményes megtermékenyítés után 5 hónapra, vagyis 22 hétre ellik. Gyakori az ikerellés, de előfordul a hármas ellés is. A kecske kétszeri elletésére ritkán kerül sor, csak akkor, ha elvetélt, vagy ha ősszel meddő maradt. Gazdasági előnye a tavaszi ellésnek van, mert friss fejősen a kecske etetése olcsóbb, és a növendékek takarmányozása kora tavasztól késő őszig kisebb költséggel jár. A pecsenyegidák iránt is húsvét előtt van a legnagyobb kereslet.

A kecske pároztatása a háztájiban természetes úton vagy mesterséges termékenyítéssel történhet. Egy kecskebak általában száz nőstényre elegendő. Az inszemináció hatékonyabb, egy baktól vett ondó évente 400–3000 tenyészkecske termékenyítésre is elég, s az sem mellékes, hogy a tenyésztő mentesül a bakszagtól. Sok munkával jár. A kicsi gyerekek legeltetik egész nap. A kecske számára szükséges takarmányok között az első helyet foglalják el a kerti hulladékok, a konyhából kikerülő növényi maradékok, gyomok, kerti gyümölcsök, bokrok fák lombja útszéli árkok, folyópartok, erdőszélek, füve. Egy anyakecske a ház körüli melléktermeken kívül évente csupán 100-150 kb abrakot és 200-300 kg szénát igényel. Trágyagyűjtés, szinttartós önitató. Kecskeistállót kell készíteni, aminek a felső szintje a takarmánytároló, könnyű a szénát behordani és aztán csak le kell dobni az etetőbe. Nekem csak 1600m2 legelőm vót. A kecske nem szereti huzatot, nem szereti az esőt. Mihelyt pár csepp eső esik, rohan haza, nem szereti a trágyás almot se. Ha nincs rendesen bealmolva alája, képes inkább egész éjszaka ácsorogni. A takarmányozásra megint csak kényes. Ha szénát kap, olyan rondán eszik, hogy egy csomó takarmányt kihúzkod, és akkor már nem eszi meg, elpocsékolódik. Ha a vizébe egy tyúk beletrottyant, ő már nem iszik Tehát az istálló kialakításánál tekintettel kellett lennünk a kecskék jól szellőző, jól zárható és egy fedett kifutó A kecskét lehet etetni szénarácsból, vagy a földön kialakított etetőből. A falra szerelt, vagy esetleg lábakon álló szénarács a kecskék etetésének leggazdaságtalanabb formája. Miközben kihúzkodják a szénát, rengeteg lehullik belőle a földre, amelyre rögvest rálépnek, ezt követően már nem eszik meg. Reggel és este fejni kell, naponta többször etetni vagy legeltetni az állatot. Ha együtt él a család a nagyszülőkkel, az ő segítségük mindenképpen jól jön a feladathoz. Ne tartson kecskét, aki nem bírja a folyamatos, szűnni nem akaró mekegést! Ez az ivarzásnál, a gidák elválasztásánál gyakori. Ha kettő vagy több kecskét tartunk, azok rivalizálnak egymással, hogy eldöntsék, ki a „góré”. Mindez azzal jár, hogy gyakran az ólat is szétverik maguk körül. A kecske szeret úgy legelni, hogy mindenbe is belekap. Elég egy óvatlan pillanat, és nagy kárt tehetnek a szőlőben, a faiskolában vagy a veteményeskertben. Egy régi mondás szerint a kecske olyan állat, amely ha gyufát kapna, még gyújtogatna is. Ha viszont a fent említett negatívumokat el tudjuk viselni, kordában tudjuk tartani, és ráadásul a

kecsketejet is szeretjük, akkor a kecske nekünk való állat. Kis teste révén kevés eledellel is beéri. Egy jószágnak a téli időszakra 50 kiskocka bála széna is elegendő. Emellett naponta 0,5 liter szemes terményt és korpát fogyaszt el. Jól hasznosítja a konyhai zöldségmaradékot. Nem igényel nagy istállót. Viszont a kecskeól legyen nyáron árnyékos, egész évben pedig szélvédett helyen. Mint már említettük, teje rendkívül egészséges. Egy kifejlett anyaállat akár 4 liter tejet is adhat, de 2 litert mindenképpen ad naponta. Ezt a mennyiséget nem nehéz kezelni, éppen kielégíti egy család igényeit. Jó, ha rendelkezünk legelőterülettel, ugyanis a kecske számára ez a legtermészetesebb. Ha ez nem lehetséges, akkor kaszálóról hordjunk be jószágunknak naponta friss füvet. Figyeljünk az állat féregtelenítésére, a kecske körme folyamatosan nő, mivel a vadonban lekopott a köveken, viszont házi körülmények között ez nem lehetséges. Időnként éles ollóval vágjuk le az elhalt körömréteget, ügyelve arra, hogy ne sértsük fel az eleven részt. Az őszi időszakban legyünk különösen figyelmesek, hiszen a kecskék ekkor ivarzanak. Ha a gazda nem figyel a jelekre, akkor nem születnek gidák a következő éven, és a tejhozam is jelentősen visszaesik. Vannak csendesen és hangosan ivarzó kecskék. A hangos ivarzást szűnni nem akaró mekegés, gyakori vizelés, étvágytalanság, farokcsóválás kíséri. A csendes ivarzásnak hasonló jelei vannak, csupán a mekegés marad el. Jó, ha már előre tudjuk, honnan szerzünk bakkecskét, hiszen sok faluban már nem is tartanak bakot jellegzetes szaga miatt. Amikor ideköltöztünk, a fal mellé nagyon praktikus fa etetőrácsot készítettünk. Ez a megoldás azért jó, mert kissé macerás a kecskéknek hozzájutniuk a szénához. Felül be kell dugniuk a fejüket. Csak ott tudják, mert alul túl szűk. Ahhoz, hogy elérjék a szénát, le kell hajolniuk. Ebből is jóval kevesebbet pocsékolnak, mint egy szénarácsból. Hátránya, hogy ha túl sűrűn vannak a rudak, akkor nehezen dugják be a fejüket, ha pedig túl ritkán, akkor mindig van egy-két kisebb termetű bepréseli magát A másik fontos szempont a fejőállás 2X6-os fejőállásunk van, ahová két külön istállórészből tudnak kijönni . Először sokat töprengtünk azon, vajon hogy fogjuk megoldani, hogy a fejüket a befogószerkezetbe egymás után tegyék be, ne maradjon üres állás. Gondozás, ápolás, sajtkészítés, hústermékek A gyakorlat azt mutatja, hogy a kecskék értelmi képessége épp olyan változó, mint az embereké. Van, amelyik perdül-fordul és már be is áll az üresen hagyott helyre, a másikat pedig húzni-vonni is alig lehet, kontrázik és pislog nagy riadtan. Fajták; alpesi jellegű kecskéket tartunk, jól bírják a legelést, nyájban tartást.A tejelőképességük elég változó, napi átlagban 1-3 liter közt van, jellemzően 2 liter körül. Általában 8 hónapig tart a tejelési időszak. műtrágya permetszer tilos a füvet. A kecske nagyon okos állat, ugyanakkor önfejű is. Ha a gazda nem elég határozott, gyorsan a fejére nő! Az oregánó vagy szurokfű féregtelenít a takarmányba lehet keverni. A bütyök, a húzogató és a marok Hiába ültünk ugyanis a négylábú kisszékkel, tiszta vödörrel, némi extra abrakkal és felkészült lélekkel a kecske mellé, az mindig odébb táncolt, így az első napokban egy cseppnyi tejet sem sikerült kinyerni a tőgyéből. Jobban jártunk volna, ha készítünk egy fejőállást, vagy előtte gyakoroljuk a kézmozdulatokat, így ugyanis az első kísérleteink csúfos kudarcot vallottak: a kecske eltáncolt, hol a vödröt borítva fel, hol majdnem minket. Vemhesség felismerése mit ne

tegyünk az ellés idején, hogyan bánjunk a gidákkal, miként lehet azokat az elválasztás után tejpótló tápszerrel nevelni. S persze ott vannak még az egyéb teendők, a takarmányozástól kezdve egészen a körmölésig. Etetni minden nap kell, de arra már több elmélet is létezik, hogy a kaszálók és legelők növényei, a gabonafélék, az ágak és lombok milyen arányban szerepeljenek az étrendben, s az sem mindegy, hogy gidát vagy épp ellés előtt álló anyakecskét táplálunk.Ha a kecskék a táplálékukat szabadon választhatják meg, akkor legelési idejük harmadrészét levelek, zsenge hajtások, sarjak, cserjék és ágak evésére fordítják, a lágyszárúak közül a pillangós virágúakat és a füveket keresik, s szívesen fogyasztják a sok csersavat tartalmazó növényeket, amelyeket a többi állat rendszerint elutasít – derül ki a könyvből. A kecskék egészségének védelme, betegségtüneteik felismerése, azok kezelése fontos és nagyon részletesen kidolgozott fejezet, a külső és belső élősködőkön át a felfúvódáson keresztül az akár emberre is átterjedhető brucellózisig mutatva be ezek előfordulásait. Néhány szakasz a kiadványban az eredeti kiadásnak megfelelően kifejezetten a németországi adottságokra reflektál, például emígy: „A kecskék friss vagy mélyhűtött spermával végzett mesterséges termékenyítése. Megesznek majd minden „zöldhulladékot” a banánhéjtól a tuja lemetszett ága-bogáig, hangját alig hallani, aztán, ha eljő az ideje, szépen megtermékenyül, és öt hónap múlva, mint a nagykönyvben, ellik nekünk két-három aranyos kis kecskét. Később ontja magából a tejet, csak győzzük a gomolyát meg az érlelt sajtokat gyártani. A gödölye a lány kecske neve, a hím a bak, a kicsi a gida, az anyakecske ha sok akkor nyáj. Olyan területek, mint a meredek kopárok, ugarok meg sem kottyannak neki. Nagy területet bejár, mozgásigénye is óriási. A kecske a testtömeghez viszonyított tejtermelésben az élen áll. Húsa megfelel a korszerű konyha követelményeinek. Szőre illetve bőre ipari nyersanyag. Még a trágyája is értékes.Ha nincs mód legeltetésre, takarmányozása is megoldható. Napi 2-3 kg szárazanyagot igényelTéli időszakban létfenntartásra1-1,5 kg réti széna, 0,5-1 kg takarmányszalma és 2 kg takarmányrépa adagolása elegendő. Mivel a kecske a tejjel biztosan nem terjeszti a TBC kórokozóját. A kecsketejül nem leszel beteg. A caff, ürü, vagy cáp a herélt kecske neve, azért heréljük hogy ne legyen büdös a husa ha levágjuk. A korcs – nem fajtatiszta szülőktől származó, vagy keverék. A basztard vagy fattyú ismeretlen származásút jelent. A hibrid – céltudatos keresztezésből származó egyed A buga vagy suta a szarvatlan kecske neve. A görögök és a törökök jók ebben. A bezoár kecske a vadkecske. A parlagi, őzszinü és a fehérfajta magyar fajta. A gyapjas kecskéket a bundájáért tartják. Nem háziasítható akár a macskák. A kecskék megjelenése, köztük mérete, színe, és más jellemzői fajtára jellemzők. Törpe fajtáknál, mint a Boer, a nőstények testsúlya 20–27 kg, a nagytestű fajtáknál a bakok akár a 140 kg-ot is elérhetik.[9] A fajtákon belül leszármazási ágakra is jellemzőek a méretek. Az afrikai pigmeus törpekecske vállmagassága 41–58 cm.[10] Felnőttkori testméretét a fajta mellett az elérhető tápanyag mennyisége is befolyásolja. Növendék korban a tápanyagnak 10–14% fehérjét és elegendő kalóriát kell tartalmaznia, hogy elérje a genetikája szerinti testméretet.[11] A nagytestű fajták 36–42, kisebb testű fajták 18–24 hónap alatt érik el felnőttkori méretüket A kecskék kíváncsiak. Ügyesen másznak fel

mindenre, amit találnak; egyensúlyérzékük kiváló. Az egyedüli kérődző faj, ami képes fára mászni. Tesztelik a kerítést és a zárakat, a megtalált gyengeségeket kihasználják és megszöknek. Ha egyszer sikerült kijutniuk, akkor máskor is kimennek, egészen addig, amíg nem változtatják meg az elzárás módját. Társaik figyelik egymást, és eltanulják egymástól, hogyan hagyhatják ott a karámot. Kíváncsiságuk miatt környezetükben mindent megvizsgálnak felső ajkukkal és nyelvükkel, és megrágcsálnak, gyakran meg is esznek. Nyájösztönük gyengébb, mint a juhoké, és nem csoportosulnak úgy, mint azok. Ha háborítatlanul legelnek, akkor eltávolodnak egymástól, még a kiskecskék is különhúzódnak. A behatolókkal szembefordulnak, különösen a bakok, megküzdenek még az emberrel is kecskék is képesek kapcsolatot teremteni, összetett módon kommunikálni, és megvan a maguk intelligenciája. A kecske három-tizenöt hónapos korában válik ivaréretté, fajtától és tápláltságtól függően. A nőstényt gyakran nem vonják tenyésztésbe, amíg testsúlya el nem éri a fajtától elvárt testtömeg legalább 70%-át. Legelőn tartott nyájakban ez az elkülönítés nem mindig vihető véghez. Az üzekedés kezdetét a nappalok rövidülése jelzi, így rendszerint szeptember-november hónapokra esik és néha májusban is jelentkezik. Előfordul, hogy a szezonnyitó ivarzás már augusztusban jelentkezik. Trópusi területeken az ivarzás nem szezonális, az év során bármelyik hónapban fogamzóképes a nőstény. Ezeken a területeken inkább az elérhető táplálék mennyiségén múlik az ivarzás beindulása A ciklus 21 napos, és egy-két napig tart. Az ivarzás gyakori mekegésükön és farkcsóválásukon észlelhető. Ha van a közelben bak, akkor a közelében tartózkodik. Étvágya és tejtermelése visszaeshet. Ha akaratát nem engedik teljesülni, úgy könnyen beteg lesz. A bak az év minden idejében nemzőképes és a legjobb korban – amely 2–8 év között van – egy bak 100 nőstényre elegendő. Mérsékelt égövben a nőstények üzekedésével párhuzamosan a szarvasbőgéshez hasonló állapotba kerülnek, amit nagyobb harciasság, az étvágy csökkenése és a nőstények iránti fokozott érdeklődés jellemez. A bak felhúzott ajakkal szimatol, és levizeli mellső lábait és fejét. A bak szagához hozzájárulnak a szarvtői mirigyek váladéka. Vannak nőstények, amelyek nem párzanak szagtalanított bakkal. Tenyésztőknek elérhető a mesterséges megtermékenyítés is, amihez sok különböző vérvonalból lehet választani.A vemhesség ideje 143-157 nap. Az anyakecske a párzás utáni 21–22. héten 1, 2, vagy 3 és csak kivételesen 4, vagy 5 gidát ellik. Leggyakoribb az ikerszülés, de egy vagy három utód sem ritka. Közvetlenül szülés előtt az anya horpasza beesik. A tejtermelés függ az anya fajtájától, genetikájától, korától, étkezéstől, az elfogyasztott vízmennyiségtől. Tejelő fajták össztermelése 680–1810 kg egy 305 napos tejelési szakasz alatt. Egy jól termelő anya napi 3 liter tejet termel a tejelési szezonban. Előhasi anyák kevesebbet adnak, kivételesen jó anyák akár napi 7 liter tejet is termelnek. A laktáció végén az anyát szárazra állítják, vagy magától áll szárazra, tipikusan újabb párzás után. Újabb párzás nélkül az anya 305 napon túl is fejhető. A nem tejcélú fajták (törpe, hús, gyapjú) csak annyi tejet termelnek, hogy utódaikat ellássák azok elválasztásáig.

Buris mama ehető növényei
„Tiszteld a múltat, hogy érthesd a jelent és munkálkodhass a jövőn”

Kezében sajtár vagy rocska, az istálóból jön felém. Nem ismer meg, bemutatkozom. Szüleimet ismerte, ez oldja a feszültséget. A rossz nyelvek azt mesélik már az öreganyja is boszorkány volt. Egyik ősét Kisvárdán mágján égették meg. Az utolsó javasasszony Buris mama mesélt nekünk az ehető növényekről, de kikötötte hogy a gyógynövényekről nem fog mesélni, ne is kérdezzem. Rá ne lépj hé, az ott máriatövis ripakodott rám szigorúan, pont egy gyógynövényt szurtam ki. Mindíg kosárral járt és mindíg talált olyan csádét, ami a kosárkájába való volt. A máriatövist más néven Mária tövises tejének is hívják. Ennek egy régi monda az alapja, mely szerint Mária menekülni kényszerült Jézussal, és futtában gyorsan megszoptatta, majd miután végzett, egy csepp tej hullott az egyik közeli virágra. Ebből lett a máriatövis. Azt is hiresztelik róla hogy azért hivják javasasszonynak mert az emberek javára fáj a foga. Hiába édeleg az ember nem lehet becsapni. Na de hagyjuk a pletykát. Megkérdeztem tőle vajákos vagy javasasszony, azt mondta egyikse, mert azok ebadta ótvaros patvarosok, szemfényvesztő kuruzslók neki pedig nemzedékeken átívelő tapasztalaton alapuló tudása van. Nekem ennyi elég volt nem firtattam tovább a tudományát. Lassan elkezdett mesélni és csak úgy dőlt belőle a szó, magnóra vettem amit mondott, persze kora miatt, gyakran ismételt dolgokat, amikról nem tudtam tévedés vagy nyomatékosítás. Időnként próbáltam rákérdezni a gyógyítóhatású növényekre, de tudását titokban tartotta, azt mondják vén rókát, vén verebet, vén parasztot nehéz megcsalni…Hány éves tetszik lenni? nem tudom én azt, sok, papnak élünk, papnak halunk mondta. Nem mondok semmit, paripa lónak is csak egy lába van. Akkor nem értettem mostmár igen, ha egy láb eltörik mintha mind eltört volna. Iskolába járt-e? Minek, én mindent tudok ami az élethöz kell. Honnan? Az öreganyámtúl, aki esténként a a hosszú téli hónapokban a kemence tüzénél mindenre megtanított amit ű tudott, pedíg ű se járt oskolába.. Amikor kértem írja le a nevét, a papirra csak egy kersztet tett, azt mondta ez az ő neve. Pénzt szokott kérni a tanácsért? Ő soha, a pénz megszédíti a parasztot mondta, ajándékba termést elfogadok néha, de szegénytől soha. Férje van? Vót. de már régen Pilátusra vicsorította a fogát. Tábeszben hótt meg. A pipámat tüle örököltem. Kicsit vacillál és folytatja.
A téli hónapokban ahogy gyüttek a b betüs hónapok; Boldogasszony, Böjtelő, Böjtmás hava, úgy gyüttek a laskagomba Tyúkhúr porcsin csalán Téli fülőke Csalán Kányazsombor Közönséges kucsmagomba vót szedhető. A kucsmagombáknak szivacsra emlékeztető „fejük” van. Ha az erdőben észreveszi a fodros, kúp alakú kalapokat, tartsa titokban űket. A kucsmagombák évről évre ugyanazon a helyen nőnek. A kucsmagombák beleolvadnak az avarba és a kisebb-nagyobb gallyak, fák közé bújnak. Szárítva lehet tárolni vinni a piacra. Mivel kisméretű, általában köretként tálalják. A fekete szarvasgombák általában érett tölgyfák tövében rejtőznek. A nőstény sertéseket szoktak bevetni, de ma már kutyákat a felkutatásukra az erdőben. Szentgyörgy hava vót a bolondos április, azér híjták úgy mert az időjárás kiszámíthatatlan vót, csatlakozott hozzájuk húsvét táján, a galagonya levelei az illatos Ibolya, meg a kígyó gyökerű

keserűfű. de ilyenkor vót mán közönséges kucsmagomba, ótán a medvehagyma az erdőn meg az udvaron a fűben a Pitypang virága ezerszámra. Ahogy gyütt a pünkösd hava megjelent az illatos ibolya és a komló hajtásai mellett a májusi eső előcsalta a pereszkét meg a mezei szegfűgombát. Szentistván havában a bodzavirág meg a csilánt, az erdőben útszélen a gyapjas tintagomba, de megettük a kertben lévő szelíd rózsa meg a vadrózsa virágát is. Az erdőn vót mán erdei szamóca meg feketeribiszke, ilyenkor virágzik a hársfa aminek virága szintén ehető. Otthon a kertben a ződdió is ehető vót ám. Az akácosban hemzsegtek a finom gombák; kerti csiperke mezei szegfűgomba, a hatalmas fejű őzlábgomba, az ízletes rókagomba. Szentistván meg szentjakab havában dőzsöltünk annyi vót az ehető növény. Folyópartokon mezőn a z útak mentén az árokban csipkebogyót szedtük meg a fekete bodzát. Az árnyas erdős rekettyésekben árokparton a gyapjas tintagomba meg a káposztagomba mellet a bokros vad málna meg a mogyoró papsajt meg a sárga gerebengomba vót a sláger a gyűjtögetők között. Szentmihálkor a boróka meg a fekete bodza meg a galagonya jelent meg. Az erdőszélen a csiperke, a gyűrűs tuskógomba meg az ízletes vargánya, de vargányát találni nem könnyű feladat. Vadon szedik őket, általában fenyő- és lucfenyők közeliben lehet, a vargányát általában kiszárítják és úgy árulják aranyáron a piacon. A másik értékes gomba a rókagomba, ha erős fűszeres ízű gombát keres, próbálja ki a sárga rókagombát! A legnépszerűbb rókagombák nem pusztán fehér vagy sárga árnyalatúak, hanem egyenesen arany színűek. A sárga rókagomba az egyik legdrágább gomba ezek a gombák igénylik a néhány napos esőt, de a meleget is és a kedvező páratartalmat is. Aki tanál annak azt javallom, hogy a rókagombát alaposan főzzék meg, ha ugyanis egy kicsit is nyers maradt, megbetegítheti az embört. Ebben az időszakban van még a féli fülőke meg a vadszeder is. Mindenszentek havában még van Csipkebogyó Erdőszéli csiperke Gyapjas tintagomba Ízletes rizike Júdásfülgomba Káposztagomba Késői laskagomba Lila pereszke Májgomba Mogyoró óriás pöfeteggomba Rókagomba Szelídgesztenye Tyúkhúr, de a bükk is A bükkfa makkja ehető, és elég magas zsírtartalmának köszönhetően étolaj préselhető belőle. Fogyasztása nagy mennyiségben nem ajánlott a mérgező. Szentandráskor még van csipkebogyó erdőszéli csiperke Ízletes rizike a Júdás fülgomba élősködő egész évben, főként kora tavasztól késő őszig, lombos fák (elsősorban fekete bodza, bükk és tölgy) elhalt ágain, csoportosan szedhető. Van még ilyenkor Kerti csiperke Lilatönkű pereszke Mogyoró Rókagomba Szelídgesztenye Tyúkhúr is. Karácsony havában a gyűrűs tuskógomba a föld alatti gyökerekre, tuskókra települtek. Szeptembertől novemberig terem, húsa rugalmas, színe sárgásfehér, sérülésre nem változik. Szaga kissé édeskés íze fanyar, kesernyés. Szedhetünk még ilyenkor teli fülőkét meg a Tyúkhúr Illatos ibolya Komló hajtásai Téli fülőke Csalán Gilisztaűző varádics fűszeres, kámforos illatú. Levelei kétszeresen, szárnyasan szeldeltek. Aranysárga, gömbszerű fészekvirágzatai 80–100 cm magasan díszlenek dús sátorvirágzatban. A fészkekben csak csöves virágok vannak, sugárvirágok nélkül.ártéren mocsaras vizes részeken található. Kányazsombor friss, növényi részeit használják fel. Fokhagymára és mustárra emlékeztető aromája miatt fűszerként használják, salátát ízesítenek vele. Enyhe

emésztésjavító hatással és gyenge antibiotikus jellemzőkkel is rendelkezik. A népi gyógyászat a légutak megbetegedéseire, „vértisztítóként”, sebek borogatására, fogínygyulladás elleni szájvíz készítésére használta fel. Egész évben szedhető vót a krompéhoz hasonló csicsóka, aminek a szárát ősszel levágják és juhokkal etetik fel. földben lévő gumóját ehetjük nyersen, salátákban, párolhatjuk, főzhetünk belőle szószokat., kifacsart levéből kitűnő ital készíthető – naranccsal, citrommal, mézzel, almával, de köretként csicsókalepényt készítenek belőle, vagy krumplipürészerűen készítik el, és kelbimbóhoz, csirkéhez adják. Úgy pörgött a nyelve mint az orsó, néha nem lehetett érteni mit mondott. Beszélt a pipájával meg pöfékelt mint egy pasa. Azt mondják rá, olyan aki a pernyéből is hasznot húzna. Alacsony poszáta asszonyka, apró görbe lábakkal és gyors beszéddel. Mariska néni aki 92 éves, azt mondta hogy a Buris huncut cábár poszka vénasszony sokkal öregebb nála, .Ha növényt szedni megy habdát visel. Mindíg van nála findzsa, csupor, vagy ibrik és lábas. Szereti a mácsikot? Kérdezte, Igen bármi is legyen az. Elővette a lerből a túróstésztát és a spóron megmelegítette és azt megettük együtt. Obligát beszédemen mosolygott, igaz én is az övén. Egész nap ődöng az udvaron. Nem egy rabiátus fajta.
.....
Vót ugyi egy eperfa a tikoknak, egy diófa meg egy megyfa, na meg szőlő hogy a gazda ihasson egy kis bort, na meg mindenféle gyümölcs pálinkának. A Rétköz mocsarai közt elterülő földvárak, mint Demecser határában szláv kéztől származnak, Ott, hol a szlávok már ilyeneket találtak, siettek azokat a maguk részére felhasználni. Ezek a földvárak nemcsak a népvándorlás viharai, hanem az árvizek ellen is biztos védelmet nyújtottak. A meghódolt szlávokkal hátvédéül szolgáló földvárat építettek, ami nem tudott ellenállni a betörő tatár hordáknak. Állítólag besenyők telepedtek le Demecser környékén.

Si vis pacem, para bellum

Mit ettek az emberek a háború alatt?
Most nem az a kérdés, hogy mit szeretünk, hanem hogy mit ehetünk? mondta nagymama. Mit együnk?, a válasz ami kibújik a földből. Az asszonyoknak leírhatatlan küzdelmek és nehéz tapasztalatok árán azt a szinte lehetetlennek jelölt tudományt is a maga egészében meg kell tanulniok, amit a köznyelv „takarékosság”-nak mond. Aki a mai piaci árak felől tisztában van, talán azt mondhatja, hogy ma takarékoskodni nem lehet. Holott ennek módja ma éppúgy fennáll, mint béke idején, csak keresni kell ezeket a módokat. Mégpedig helyes úton kell keresnünk, nehogy a sok sikertelen kísérlet által elfárasztva, elkedvetlenedve, akarat nélküli bábjai legyünk a hidramódra elhatalmaskodó uzsorának, mely már-már a táplálkozás kellékeire, mindenre, ami a megélhetéshez föltétlen szükséges, a maga teljességében kiterjed. Akinek bőven van pénze, az még megbirkózik ezekkel a lehetetlen viszonyokkal, oly módon, hogy két vagy ennél is többszörös áron szerzi meg, amire szüksége van. De ezeknek száma elenyészően csekély azokkal szemben, akiknek meghatározott és a szükségesnél jóval csekélyebb összegből kell legalább

azt előteremteniök, ami nélkül a legszerényebb igényű ember sem létezhetik. És ez a feladat elsősorban az asszonyokra, illetve a háziasszonyokra nehezedik. Nem csoda hát, hogy ilyen ínséges időkben háborús szakácskönyvet is kiadtak. A Háborus-ételek című füzet szerzője, Nagy Ferencné arra buzdítja a háziasszonyokat, hogy igyekezzenek függetleníteni magukat a bolti élelmiszerektől: „…süssünk vagy süttessünk otthon kenyeret, zsemlefélét, kétszersültet, laskát. Készítsünk tarhonyát, sajtot stb. És konzerváljunk télire minden lehető főzelék és gyümölcsfélét. (…) A második világháborúban kiadott receptkönyvek hasonlóan buzdítják a háziasszonyokat a takarékoskodásra. Nem volt még nagyon távoli az előző háborúban szerzett tapasztalat, és ekkorra már elterjedtek az élelmiszerpótlékok (vaj helyett margarin, tejpor, leveskocka), de a nehézségek így is jelentősek voltak. Ismét bevezették a jegyrendszert, és az idő előrehaladtával egyre több élelmiszer lett hiánycikk. Jegyre adták a lisztet, a tejet, a húst (eleinte heti két-három napon lehetett húst kapni, utána már csak a feketepiacon), a tojást, sőt a burgonyát is. Az ostrom alatt álló Budapesten pedig már a feketepiac sem működött: a fővárosban élők egész napja azzal telt, hogy életüket kockáztatva járták a várost, élelem után kutatva. Az éhség pedig nagy úr: egy idő után az állatkert lakói és az elhullott lovak is élelemnek számítottak.(A háború vége után pedig számtalan történet szól az élelmes vidéki kofákról, akik rókabundáért, aranygyűrűért, családi ezüst étkészletért cserébe adtak el fél libát.) Tőgy, lép, spenótkrokett De mielőtt ez bekövetkezett volna, lássuk, miféle trükköket vetettek be a család élelmezésére az asszonyok! A fehér liszt helyett előtérbe került a kukoricaliszt, a belőle főzött puliszka, illetve a korpával, rozzsal, esetleg reszelt burgonyával készült kenyérfélék. A burgonyát és a főtt sárgarépát egyébként tojás helyettesítésére is használták, s mivel karácsony a háborúban is karácsony, tojás helyett széttört főtt krumplit kevertek a bejglitésztához. A régi magyar ételek közül megjelent a köles- vagy kukoricakása, A húsfélék helyett megjelentek a belsőségek (tüdő, pacal, lép), és a korábban alacsonyabb rendűnek tartott húsok: lóhús, tőgy, nyelv, ökoruszály, fejhús. A hús pótlására használták a különféle zöldségfasírtokat (lencse- vagy spenótkrokett, sárgarépa-pecsenye, burgonyaszelet). Ha volt otthon, egy kis szalonnazsírral meglocsolták.
A fáradságos munkával megszerzett vagy megsütött kenyérfélék, péksütemények is újjászülettek a háborús konyhában. Ha megszáradtak, lehetett belőlük fokhagymás bundás kenyér (már ha éppen volt tojás, és nem csak az annak pótlására szolgáló tojáspor), hitlerszalonnával (azaz vegyes gyümölcsízzel) a gyerekeknek pirítós, esetleg kenyérkockák a rántott levesbe, vagy beáztatva főzelék sűrítőanyaga. Végső esetben pedig panírmorzsa a rántott zöldségszeletekhez.„Hamis” ételekAmikor nincs megfelelő alapanyag, találékonynak kell lenni, hogy az emlékezetünkben élő ízeket némileg reprodukáljuk. A hamis gulyás még ma is sokszor szerepel a menzakínálatban, a hamis húslevest viszont tökből állították elő: a gyenge tököt meghámozták, majd belsejével és a magjaival együtt feltették főni. Ugyanúgy fűszerezték, zöldségezték, mint a valódi húslevest. Amikor a tök megpuhult, kivették, és egy kanál zsiradékkal tovább forralták a levest. Cérnametélttel tálalva állítólag a megtévesztésig hasonlít a valódi húslevesre.Rántott egér?!A húsleves

mellől a velő sem hiányozhatott, ennek is volt egy hamis verziója, szárított, zabból: a péppé főzött zabot, ha kihűlt, két tojással és egy apróra vágott gombával összekeverték, majd forró zsiradékban kisütötték. A rakott krumpliba kolbász helyett sárgarépa-karikák kerültek, pörköltet pedig karfiolból vagy más zöldségféléből készítettek. A gesztenyepüré babból készült: a főtt, áttört babot rumaromával, tojással, cukorral kell elkeverni és lassan megsütni. Cukrozott zellerből pedig hamis ananászt lehetett előállítani. (A cukor sokszor krumplicukrot jelentett.) Természetesen a kávé is hiánycikk volt, cikóriával pótolták, a teát pedig csalánteával. A rántott egér viszont, szerencsére, nem szó szerint értendő, hanem a forró olajban pirosra sütött maradék tésztát (vagy maradék tejbegrízt) jelenti. Eltűntek a békeidők azon ételleírásai, amik így kezdődtek: végy 8 tojás sárgáját, tégy hozzá egy liter tejszínt… A háborús ennivalók hozzávalói: egy, legfeljebb két tojás, egy kis tejföl…Ha végiglapozzuk a könyvet, láthatjuk, hogy akár mai válogatás is lehetne. Benne vegetáriánus, glutén- és laktózmentes ételek, sok zöldséggel, gyógynövénnyel, kevés hús felhasználásával. A háború előtti receptek sokkal gazdagabb és bővebb alapanyagokkal készültek. A századelőn a polgári családok étkezésében nemcsak ünnepnapokon lehetett az asztalokon megtalálni a tengeri halakat, rákot, szardellát, szalonkát, fürjet, déligyümölcsöket, külhoni borokat, egyéb szeszes italokat. A kisebb-nagyobb városok
ellátása kitűnő volt, köszönhetően a közlekedésnek, a vasútnak. A monarchia számára Magyarország termelte a gabonát, cserébe például Olaszországból érkezett citrom, olívaolaj, tengergyümölcsei, narancs. De kaphatóak voltak angol, francia, orosz termékek is. Amikor kitört a Nagy háború a hiánygazdaság rákényszerítette az embereket arra, hogy új fogásokat állítsanak össze, és egyenek ismét
olyan ételeket, amik a régi paraszti világban voltak ismertek. Egyre kevesebb lett a felhasznált zsiradék, tej, tojás, vaj, húsfélék, emiatt új főzési, sütési módokat kellett kitalálniuk a háziasszonyoknak. Több a tésztaféle, sok a burgonya, egyre kevesebb a tésztákban a tojás, majd el is marad. A mindennapos háztartásban megjelenik helyettesítő anyagként a margarin, a növényi olaj. A búzaliszt kiváltására kényszerűségből a rozs, a köles, az árpa, a kukorica a konyhákban egyre nagyobb teret kap. A tojás helyettesítésére tojáspor, műtojás kerül forgalomba, szörnyű eredményekkel és ízzel. Elterjednek mind a hadikonyhán, mind a házi konyhán a leveskockák, amik készülhettek hússal és szárított zöldségekkel is.
A mai végtelen nehéz viszonyok közepette a család boldogulása, megélhetése és fejlődése csaknem egészen az asszonyok kezébe van letéve. Mert hiszen – míg a férfiak elérhetetlenül távoli harctereken vagy kórházi ágyak szenvedései közben róják le a legszentebb kötelességet: a hazaszeretet adóját, addig szerte az országban mindenfelé szorgos asszonyi kezekbe van letéve a nemzetgazdaságnak csaknem minden tényezője. A nők nemcsak családnevelők, hanem többnyire családfenntartók is lettek és ez új hatáskörükben egyenesen csodálatra ragadják mindazokat, akik eddig minden komolyabb munkára alkalmatlannak hitték a gyöngéd, külső durvaságokkal és küzdelmekkel szemben kétszeresen érzékeny női lelket. Most látjuk, mennyi akarat,

mennyi önfeláldozás és mennyi kitartással párosult rátermettség van a magyar nőben. És éppen mert ezt látjuk, bizalommal nézünk a jövő elébe, hiszen ahol ezek
a nők fogják a családot ezentúl is uralni, ott csakis életképes, nagy feladatokra hivatott nemzedék nevelődhetik. A mai háziasszonyoknak leírhatatlan küzdelmek és nehéz tapasztalatok árán azt a szinte lehetetlennek jelölt tudományt is a maga egészében meg kell tanulniok, amit a köznyelv „takarékosság”-nak mond. Aki a mai piaci árak felől tisztában van, talán azt mondhatja, hogy ma takarékoskodni nem lehet. Holott ennek módja ma éppúgy fennáll, mint béke idején, csak keresni kell ezeket a módokat. Mégpedig helyes úton kell keresnünk, nehogy a sok sikertelen kísérlet által elfárasztva, elkedvetlenedve, akarat nélküli bábjai legyünk a hidramódra elhatalmaskodó uzsorának, mely már-már a táplálkozás kellékeire, mindenre, ami a megélhetéshez föltétlen szükséges, a maga teljességében kiterjed. Akinek
bőven van pénze, az még megbirkózik ezekkel a lehetetlen viszonyokkal, oly módon, hogy két vagy ennél is többszörös áron szerzi meg, amire szüksége van. De ezeknek száma elenyészően csekély
azokkal szemben, akiknek meghatározott és a szükségesnél jóval csekélyebb összegből kell legalább azt előteremteniök, ami nélkül a legszerényebb igényű ember sem létezhetik. És ez a feladat elsősorban az asszonyokra, illetve a háziasszonyokra nehezedik.

Mire használom én a fahamut?
A fahamut az emberiség évezredeken át nagy becsben tartotta. Igen sokoldalú felhasználhatósága a háztartásokban nélkülözhetetlen volt. A fa elégetésekor keletkező hamu számos értékes ásványi sót tartalmaz. Erősen lúgos kémhatású, pH-értéke 10-13 közé esik. A lúg tisztító hatása a káliumtartalomtól függ, ezért az egyes fafajták hamujából eltérő erősségű lúg keletkezik. A gyümölcsfáknál erősebb lúg nyerhető a bükkfa hamujából, de egyes leírások szerint még annál is erősebb az akácfa, és a kukoricaszár hamujából. A fahamuval a bútorról a vízfoltot is eltávolíthatjuk. A foltra szórjunk fahamut, csepegtessünk rá olajat, és a keveréket ruhával dörzsöljük a fába. Végül bútorfényezővel vagy dióolajjal kenjük át. Kiváló tisztítószer. Ha fahamuval tisztítjuk a porcelán tárgyakat, zománcozott edényeket, evőeszközöket, üvegpoharakat, csillogóan tiszták lesznek. A hamuval nedvesen átdörzsölt tárgyakat mindig bő vízben öblítsük, és utána töröljük szárazra. A faházak, kerítések elszürkülésének meggátolására meleg lúggal mossuk, keféljük át a felületet. Szépen visszanyerik eredeti színüket, esetleg antik színárnyalatot kapnak. Ehhez a hamut és a vizet 1:3 arányban egy órán át főzzük, szűrjük át, és már használhatjuk is. Nagyszerű szagtalanító, csak szórjuk be vele az adott helyet (például a macskaalmot). Taszítja a ruhamolyt. Szórjunk egy kevés hamut a tárolandó textíliák közé, használat előtt csak ki kell rázni. Edény-súrolószer. Régen homokkal együtt ezzel súroltak, aztán kiöntötték a fűbe. Kültéren, bográcsoknál és grillezőknél kiváló ez a módszer, de beltérben a lefolyócsöveknél óvatosan használjuk. Mosólúgot is készíthetünk belőle. 1 rész fahamut 4 rész vízzel forrázzunk le, majd egy éjszakán át hagyjuk ülepedni. Az adagolás a mosandó ruha mennyiségétől és a hamulúg töménységétől

függ. A lúgoldat töménységének, fajsúlyának megállapítására tojást használhatunk. 15 %-os lúgban úszó tojásnak a fele emelkedik ki a folyadékból, 8 %-osból az 1/4 része, 4 %-osban pedig a tojás lebeg. A nagyon elszennyeződött ruhákat előzőleg be lehet áztatni hamulúgos vízbe, a nem nagyon piszkos ruháknak elég az 5 kg-os mosógépi mosáshoz körülbelül 4-5 dl lúg, esetleg kombinálhatjuk környezetbarát mosószerekkel. Mosogatószerként is használhatjuk. Erről az Ördögkonyha blogján olvashattok. Hűtő nélkül is frissen tarthatjuk zöldség-gyümölcseinket. Ássunk egy gödröt a földbe, tegyük bele a terméseket és töltsük fel hamuval. Figyeljünk, hogy a gyümölcsök ne érjenek egymáshoz és ne érintkezzenek a földdel. Zárjuk le a gödröt faanyaggal. E megoldás hosszú ideig tartósít. Tojást is tartósíthatunk hasonló módszerrel. Magok tartósítására és rovarok elleni védelemre is hasznosíthatjuk. Egy agyag edénybe tegyük a tárolni való magokat és szórjuk le hamuval. Tüzet olt. Szappant is készíthetünk használatával. Erről bővebben itt olvashattok részletes anyagot. Utak, járdák téli jégmentesítésére. A hamu sót tartalmaz, tehát megolvasztja a jeget. Védi a növényeket a téli fagyoktól, ha egy réteg hamut szórunk a talajra. Kiváló bio-tápszer. Foszfort, káliumot és egy jó adag nyomelemet – magnéziumot, bórt, vasat, – tartalmaz, amely serkenti a növények természetes fejlődését. Mivel nincs benne klór, a hamu a legkiválóbb káliumos trágya. A legkedvezőbb időszak a talaj behamuzásának a tél. A savas földnek ajánlott, de csak óvatosan. A palántázott növények jobban bírják, de a helybe vetetteknek megárthat a túl lúgos talaj. A hamuval dúsított talajt szereti a paradicsom, szőlő, bab, spenót, borsó, avokádó, fokhagyma, de rózsa ültetése előtt is jót tesz, ha az ültetőgödörbe beszórunk egy ¼ bögre hamut. A burgonya esetében csak óvatosan, itt leginkább csak a burgonybogár megelőzésére alkalmazzuka, mikor az már időszerű. Komposztadalékként is hasznosíthatjuk. Érett komposzttal keverjük össze, úgy dolgozzuk a talajba. Csigariasztó, az ágyások körbeszórására alkalmas. Krumplibogár-riasztó. Inkább megelőzésre, erős inváziónál már nem hatékony. Káposztalégy, káposztalepke első nemzedékét is riasztja, vékonyan a növényekre szórva. Levéltetvek és a pajzstetvek ellen igen hatásos szer. Ha lombhullás után a fák törzseit, vastagabb ágait fahamuval jól beszórjuk, eltűnnek a nehezen pusztítható pajzstetvek. Fahamus beszórással fertőtleníthetjük a levéltetvekkel fertőzött lombot és leveleket is. Hangyák ellen is bevethetjük. Ha a hangyabolyra egy kupac hamut teszünk, elköltöznek. Palántaneveléskor enyhébb palántadőlés gombafertőzésnél lehet kevés fahamut szórni a talaj tetejére. Pince, sufni, kietlen zugok sarkaiba érdemes rakni egy-egy kupaccal, elűzi a patkányokat, egereket, csótányokat. Elriasztja a kullancsokat, tetveket, bolhákat házi állatainkból. Ecettel keverjünk ki egy kenhető masszát és dörzsöljük be ezzel állatainkat. Milyen típusú hamut ne használjunk? A szénből származó hamu a fából származó hamuval szemben toxinokat tartalmaz (pl. nehézfémek). Ezt ne használjuk! A fahamut száraz állapotban tároljuk. Ne hagyjuk a szabadban, mert ha eső, nedvesség éri, veszít hatóanyagából. A kálilúg maró hatású folyadék, ezért jól záródó, felcímkézett üvegben, gyerekektől elzárt helyen kell tartani!

Guba

Szatmár megyei férfiak gubában (1930 körül). A guba első ráte-kintésre szőrével kifordított subához hasonlít, valójában azonban durva szövésű gyapjúszövetből készült, amelynek szálai közé gyapjúfürtöket szorítottak szövés közben. Ez a meleg, ujjas kabátféle északkeletről terjedt el a XVIII. században. Utóbb fontos készítő-helyévé vált Debrecen. A gyapjú természetes színében készült fekete, fehér és szürke guba is. Volt hosszú, lábszárközépig érő változata — ilyeneket használtak a szekerező, fuvarozó paraszt-emberek, pásztorok. A derékig érő, rövid gubát fehér színben asszonyok viselték. A guba olcsóbb volt mint a suba, a szegényebbek viselték. Ezért mondták egykor: „guba gubával — suba subával", vagyis a szegény keressen szegény élettársat, a gazdag tehetőset. Szövése szerint különbözött a kisbárány gyapjúfürtjeivel készített bárányfürtős guba a felnőtt juh gyapjával megrakott rakott gubától, volt végül olyan guba is, amibe egyáltalán nem szőttek be fürtöket, a gyapjúszövet sima felületét utólagos fésüléssel tették bolyhossá, ez volt a fésültguba. A guba szabása igen egyszerű: két ujja, hát- és mellrésze egy vízszintesen kettéhajtott gubaposztó darabból került ki, derékrésze pedig egy másik, oldalvarrás nélkül a mell- és hátrészhez varrt darabból. A guba egyetlen dísze a nyakat szegő piros posztócsík. Ujja hosszú volt, a kéznél hosszabb, de nem is igen öltötték fel, inkább csak vállra vetve viselték. A guba télen a bőrruhát pótolta a vászonruhák felett, nyáron szabad kémény alatt, füstös, száraz helyen lógott, hogy a féreg bele ne essen. Amíg új volt, ünneplőnek hordták, ha viselt, szekerezni, vásárba, határba jártak benne, s ha elkopott, a dikón, ágyfőn volt a helye, s takarónak, fejaljnak szolgált. Annyit ér mint az eben a guba...

Tatárjárás a faluban

Azt mesélte öregapám, aki az ü öreg apjától hallotta, akinek öregapja mesélte, hogy, amikor a tatárok betörtek, a mocsaras mély területeken nem tudtak bemenni lúval. Még mi is csak csólnakkal közlekedtünk a szigetek között. A régi világban minden nagy szigeten vót földvár, amit még a régi itt élő nipek épitettek, ahunnan egyikről a másikra hírt lehetett adni tűzvészrül, az ellenség közeledtéről, járványokrul. Csak a legmagasabban lévő szigetek vótak lakottak. Mindenütt vót megannyi őrszem. Többnyire nagyobb gyerekek vótak az őrszemek. Dombon nyárfán, magaslaton. A környékén lakó nép tudta már, hányadán van. Ha idegen jelent meg a határban, már órákkal előtte tudta mindenki. Vót ahun a gémeskút lőcsével, máhun meg tüzzel izentek egymásnak a népek. A rétközhöz regéknek, mondáknak és valóságos történeteknek nagy sokasága fűződik. A Várhegyen a monda szerint 30 nemes embert temettek el. Találtak is itt tarsolyt, szablyát, női ékszereket. kardot, páncélinget, gombokat, ruhadíszeket, kar és nyakláncokat az utóbbi 100

évben. Velük együtt temérdek kincset is eltemettek, így hitte, így beszélte a nép. Az ördög árkának híjták a várárkot, amiben 3m mély 6m széles sáros víz vót, nem látszottak a vizalattti kiálló 30-40cm rövid dárdák, amik halálra sebezték aki beleesett. A 30 cm átmérőjű gerendákat több helyen egymásba csapolták, A homokdombokon földgyűrűk et építettek, facölöpökbül, sárral kenték be hogy tüzet ne fogjon. A sáncai fenn vótak, alja ki vót tőtve főddel oszt csak a tetejin vótak az emberek. 3 figyelőtorony vót. Szent László királyunk országos zsinatot tartott, ahun elrendelte ezeknek a végváraknak a megépitését. A vár fából és földből épült, és az alapzathoz követ is felhasználtak, az ágcsonkokkal illeszkedő fagerendák közét földdel töltötték fel ükapáink. A fal olyan magos vót, amennyire a gerenda hossza engedte. Vót ahun 10 m magos vót, a teteje kivót hegyezve. A kapunál levő út vót az ördög útja, mert ott csak az ördög tudott bejönni. A kóbor tatárcsapatok főleg az erdőkbe huzódtak, ha el akartak bujni, nem filett a foguk a Rétközi mocsárhoz. Persze a zsandár elől is ide a kis szigetere bújtak el a bújdosók. Demecser vót a célpont, így a török Haram basa meg a hamsburg adószedő se szívesen jött erre a mostoha vidékre. Ritka és nehezen járható útak vótak. Menedéket nyújtottak a szegény bújdosóknak. Hatalmas mélyedések vótak a víz rejtekében, úgy hogy nem vót ildomos keresztül-kasul botorkálni, mert aki luval jött mint a tárok, örülhetett ha élve megúszta mocsarat. Vót itt préda sok, de csak azok tudták akik itt éltek. Hosszú botokkal vénszorogtunk a mocsárban úgy vezettek bennünket azok az öregek, akik úttalan-útakon, vagy kevesek által ismert ösvényeken vittek át bennünket a másik szigetre. Nagy vót a család a házi békességre akkor nem is igen gondoltak az emberek. A régi jó világban az öregek iránt való nagy tiszteletben nőttek fel a gyermekek s mert ennek fejében a szeretet melege áradt a családban. Rettentő rémület fogta el a tanya lakóit, amikor a tatár megtámadta Demecsert és Gégényt. A tanyasi nép, ha török, ha tatár pusztított e vidéken, egyenest a leghátsó kis szigetre vonultak vissza ahol a földvár vót. Ide hordották minden féltős portékájokat, ide a mi gabonájok, szalonnájok s mindenféle élelmiszerök volt. Akkoriban sokféle rabló nomád ellenség járta, pusztította ezt az országot, nem egyszer egy félesztendőt is tanyázott itt a vidék népe, megvárva, míg az ellenség más vidékre vonúl. Most is, a hogy hallotta a nép a tatárok közeledését, az egész falu népe sebbel-lobbal látott a menekülésnek, összeszedve mindent, a mi a házban és ház körül értékes holmi volt. Az istállók is üresen maradtak: felhajtották mind a lábasjószágokat, s kinek, mi szénája volt, vitte azt is: állat és takarmány mind jól elfért a barlang üregeiben. Az asszonyokat, a gyermekeket, az élelmi szereket két nap alatt mind felköltöztették a férfiak a barlangba, csak egy fehér személyt nem volt az a hatalom, mely a falu elhagyására bírja. Most is, a hogy hallotta a nép a tatárok közeledését, az egész falu népe sebbel-lobbal látott a menekülésnek, összeszedve mindent, a mi a házban és ház körül értékes holmi volt. Az istállók is üresen maradtak: felhajtották mind a lábasjószágokat, s kinek, mi szénája volt, vitte azt is: állat és takarmány mind elhordták. Minden faluban fére verték a harangokat még a Kéki is idehallatszott. A falvakban az emberek a közeli templomokba menekültek. Tüzet nem vót szabad gyújtani a tanyán, hogy meg ne lássák a fényt, nappal meg a füstöt. Rusnya fekete fejük vót, el is

nevezték üket kutyafejü tatárnak. A menedékhez lóval nem lehetett elmenni csak csolnakkal, sok figyelő szem pásztázta éjelente a nagy víztükröt. A nyári nap bágyadt verőfénye szeliden mosolygott a Rétközre: felséges szép vasárnap volt ez, de az nap nem szólaltak meg a közeli falvak harangjai. Nyomasztó volt a nagy csend. Éjszaka hatalmas eső jött fel, mégjobban megemelve a viz magasságát, Istennek legyen hála!

As a writer, I stumble upon many different people and their unique stories. You can not believe how crazy the stories can get.